

# MOLHO DE COCKTAIL DE CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Coloque a gema, a mostarda e o vinagre na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Seleccione a velocidade 6 e junte gradualmente o azeite.
2. Depois de obter a maionese, junte o ketchup e o Tabasco® e misture durante mais 1 min.
3. Sirva o molho com camarão.

## INGREDIENTES

- 350 G CAMARÃO (COZIDO) SEM CASCA
- 1 GEMA DE OVO
- 1 C. DE CHÁ DE MOSTARDA
- 1 C. DE CHÁ DE VINAGRE BRANCO
- 1 C. DE SOPA DE KETCHUP
- 1 C. DE SOPA DE CONHAQUE
- ALGUMAS GOTAS DE TABASCO®
- 25 CL AZEITE
- PIMENTA
- SAL