

# SALADA DE MARISCO



## CONFEÇÃO

1. Deite 0,7 L de água na taça. Coloque o camarão e o mexilhão no cesto de vapor e coloque-o na taça. Seleccione o programa de vapor durante 15 min. Após a cozedura, esvazie a taça.
2. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente juntamente com o pimento e o tomate. Coloque na taça com a lâmina picadora. Junte o azeite e o vinagre, tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Pode misturar novamente para obter uma consistência mais compacta.
3. Coloque o camarão num prato, retire o mexilhão da concha e junte ao prato. Cubra com o molho e sirva frio.

## INGREDIENTES

- 150 G CAMARÃO CRU
- 400 G MEXILHÃO
- 50 G CEBOLAS
- 50 G PIMENTO VERMELHO
- 50 G TOMATE
- 10 CL AZEITE
- 2 CL VINAGRE
- SAL
- PIMENTA