

# CAMARÃO COM NATAS



## CONFEÇÃO

1. - Colocar a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.12;
2. - Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e programar Slow Cook P1 8min sem tampa de vapor ou regulada para vapor mínimo;
3. - Acrescentar o camarão, as natas, a mostarda, o tempero e programar Slow Cook P3 12min.

## INGREDIENTES

- - 1 CEBOLA DESCASCADA
- - 2 DENTES DE ALHO DESCASCADOS
- - 1 C. SOPA DE AZEITE
- - 250GR DE MIOLO DE CAMARÃO CONGELADO
- - 200ML DE NATAS (USEI DE SOJA)
- - 1 C. SOPA DE MOSTARDA (OU POLPA DE TOMATE, KETCHUP, PESTO...)
- - TEMPEROS A GOSTO (USEI PIMENTA PRETA MOÍDA E OREGÃOS)