



Shrimp cocktail



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

CAMARÃO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão grande (limpo)	40 unidades	1,2 kg
Suco de limão	1 colheres (sopa)	15 ml
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	2 colheres (chá)	10 g
Água	-	2 l

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	meia xícara (chá)	100 ml
Suco de limão	1 colher (sopa)	7,5 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o camarão e o suco de limão, cubra com filme-plástico e

reserve na geladeira por 15 minutos, para tomar gosto.

2. Em uma panela média, coloque a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, e leve ao fogo alto por 5 minutos, ou até ferver. Adicione os camarões e cozinhe por 6 minutos, ou até ficarem cozidos. Retire do fogo, escorra o camarão e coloque em um bowl com gelo por 10 minutos, ou até esfriar por completo. Reserve separadamente o camarão e 100 ml do caldo.

3. Em um bowl médio, coloque a água, o suco de limão, o Molho Barbecue Menu Asiático SATIS!®, o AJI-NO-MOTO®, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, 100 ml do caldo usado para cozinhar o camarão e o amido de milho e misture por 2 minutos, ou até formar um molho homogêneo. Cubra com filme-plástico e leve a geladeira por 30 minutos, ou até esfriar. Retire e sirva com o camarão reservado.

4. Transfira para uma panela pequena em fogo médio e mexa por 5 minutos ou até o molho engrossar levemente. Desligue o fogo e deixe esfriar. Deixe na geladeira por 30 minutos e sirva frio acompanhando os camarões.