

CANAPÉ DE PERA COM GUACAMOLE, CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO E CAMARÃO

INGREDIENTES

PARA O GUACAMOLE:

Para o guacamole: 1 abacate médio (maduro)
40 g de requeijão cremoso
2 limões sicilianos
10 ml de molho de pimenta tabasco
Sal a gosto

DEMAIS INGREDIENTES:

Demais ingredientes: 2 Peras Williams
250 g de camarão médio
100 g de carpaccio de salmão defumado
50 g de doritos
10 ml de azeite
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma fatia de pera, uma fatia finíssima do carpaccio, cubra o carpaccio com o guacamole, coloque o camarão sobre o guacamole.

Decore com a tortilla de milho quebradinha e cebolinha fatiada finamente.

Sirva como finger food.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36769-canape-de-pera-com-guacamole-carpaccio-de-salmao-defumado-e-camarao.html>