

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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