



Torrada de ceviche de caranguejo com croquete estilo waffle

NEW

Crie um aperitivo imperdível.
Complemente um croquete estilo waffle
com um ceviche de caranguejo fresco e
colorido.

INGREDIENTES

- 1 Lamb Weston® CrissCut® (LW509)
- 57 g (2 oz) de carne de caranguejo
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- Suco de um limão
- 142 g (5 oz) de tomates em cubos pequenos
- 142 g (5 oz) de cebola roxa em cubos pequenos
- 28 g (1 oz) de pimentão vermelho em cubos pequenos
- 28 g (1 oz) de pimentão amarelo em cubos pequenos
- 7 g (1/4 oz) de pimentão verde em cubos pequenos
- 2 a 4 fatias de abacate
- Cebolinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

1. Coloque a carne de caranguejo num recipiente e adicione o azeite. Misture até ficar bem revestido.
2. Adicione a cebola, os tomates e os pimentões. Em seguida, despeje o suco de limão e tempere levemente com sal e pimenta.
3. Leve ao refrigerador por, pelo menos, uma hora para combinar os sabores e reserve até o momento de servir.
4. Prepare uma porção de Lamb Weston® Waffled Hash Browns seguindo as instruções do fabricante.
5. Coloque a abacate e o ceviche e coloque a cebolinha por cima.

Rendimento

1 porção