

## Camarão e Lagosta Lo Mein



Ingredientes: 3 colher de sopa de óleo de amendoim

230 grama de carne de gambas

230 grama de lagosta (picada)

1 unidade de chalota (picada)

1 chávena de cogumelos (laminados)

450 grama de feijão verde (escaldado)

250 mililitro de caldo de galinha

1 colher de sopa de mel

1 colher de chá de maizena

1 colher de sopa de molho de soja

340 grama de massa de ovo

Instruções de preparação:

Aqueça o óleo numa frigideira grande e depois salteie a carne das gambas e a lagosta picada, até estarem bem fritos. Adicione a chalota, os cogumelos, o feijão e deixe fritar apenas um minutos. De seguida, junte o caldo de galinha e cozinhe mais 3 minutos, em lume brando.

Misture o mel com o molho de soja, adicione a maizena e mexa bem os ingredientes. Junte ao marisco e cozinha mais dois minutos, em lume brando. À parte, coza a massa em dois litros de água, temperada com sal. Escorra-a e coloque-a numa travessa. Cubra com o marisco e sirva bem quente.

Sugestões Adicionais: