

## ABACAXI RECHEADO DE MARISCO

### INGREDIENTES

*1 Abacaxi grande*  
*2 laranjas*  
*2 kiwis*  
*800 g de camarões grandes*  
*1 alface*  
*6-8 tomates cereja*  
*1 embalagem de salada de caranguejo*  
*6 ovos cozidos*  
*2 colheres de mostarda*  
*Maionese magra q.b.*  
*Sal e pimenta q.b.*  
*Salsa e coentros q.b.*

Abra o abacaxi ao meio, retire-lhe cuidadosamente o miolo e reserve. Corte a laranja em gomos e o kiwi em cubos. Coza os camarões em água fria com sal. Quando levantarem fervura e ficarem rosados, escorra-os e meta-os numa tigela com água gelada e salgada.

Noutra tigela, deite a salada de caranguejo, os tomates cortados em 4, a alface cortada em juliana, o abacaxi cortado em cubos e 4 ovos cozidos picados. Misture a maionese com a mostarda.

Recheie as duas metades do abacaxi com a salada de caranguejo, junte o abacaxi, os kiwis, os tomates, a maionese e os camarões. Misture e enfeite com os gomos de laranja e os restantes ovos cozidos cortados em rodela finas e alguns tomates cereja.