



Caprichos do Mar com Salada de Batata



Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar PESCANOVA
- 500 g de batatas
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 c. de sopa de mostarda
- 4 c. de sopa de vinagre
- 2 c. de sopa de azeite
- 1/2 cebola roxa
- 8 hastes de cebolinho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Caprichos do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. Cozer as batatas com a casca em água com sal. Escorrer, retirar a casca e cortar em cubos ou em rodelas largas.
3. Com a ajuda de uma vara de arames emulsionar bem a mostarda com o vinagre e o azeite. Acrescentar a cebola picada finamente e o cebolinho picado. Temperar de sal e pimenta preta moída na hora e juntar aos cubos de batata, envolvendo bem (para incorporar melhor os sabores deixar repousar as batatas com o molho por 15 a 20 min.).
4. Servir os Caprichos do Mar com a salada de batatas à temperatura ambiente ou fria.

Produtos Associados



Caprichos do
Mar sem Glúten

1 kg