



Medalhões de Pescada à Escocesa



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 750 g de puré de batata
- ½ copo de brandy
- azeite e ervas aromáticas q.b.
- maionese
- sal e pimenta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
337 Kcal	33 g	23 g	13 g

Preparação

1. Tempere os Medalhões de Pescada com sal e brandy. Deixe marinar aprox. 1h.
2. Aqueça o forno a 180°, coloque os Medalhões na grelha do forno, pincele com azeite e deixe assar 15 min. Pique as ervas aromáticas, junte a maionese e, depois de bem incorporadas, reserve.
2. Retire os Medalhões de Pescada, que devem ficar dourados, coloque num prato, regue com a maionese e acompanhe com puré de batata e alface.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
1 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
400 g