



Pescada com Molho de Café e Batatas Wedge



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 c. café expresso curto
- 200 ml de natas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os medalhões de pescada, secar com papel absorvente, temperar com sal, pimenta preta e o alho picado finamente. Saltear em azeite por 3 a 4 min. de cada lado.
2. Retirar os medalhões de pescada e reservar mantendo quentes.
3. Na mesma frigideira acrescentar a manteiga e o café. Mexer e deixar ferver por 2 min. Juntar as natas, retificar os temperos de sal e pimenta preta deixar ferver 1 a 2 min., acrescentar os medalhões de pescada, envolver e cozinhar, em lume brando, por mais 4 a 5 min. para envolver sabores.
4. Servir os medalhões de pescada com batatas wedge salpicadas com orégãos.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo
2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo
400 g



Medalhões de Pescada do Cabo
1 kg