



## Postas de Pescada com Cerveja



### Ingredientes

- 4 Postas de Pescada N.º 5 do Chile Pescanova
- 2 cebolas
- 8 colheres de sopa de azeite
- 3 dl de cerveja
- 2 colheres de sopa de coentros picados
- 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
258,1 Kcal	2,3 g	22,4 g	17,7 g

### Preparação

1. Tempere as postas com sal e pimenta. Corte a cebola às rodelas e leve-as ao lume com o azeite durante 5 minutos.
2. De seguida adicione as postas de pescada, a cerveja e os coentros, tape o tacho e deixe cozinhar por 15 minutos.
3. Sirva acompanhada de salada ou puré de batata e decorada com pimenta rosa.

## Produtos Associados



**Postas de  
Pescada nº 3 do  
Cabo**

600 g



**Postas de  
Pescada nº 5 do  
Chile**

800 g