Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Supremas de Bacalhau com Camarão e Delicias do Mar

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1 emb. de Camarão Moçambique 800 g Pescanova (usar 16 Camarões)
- 1 emb. de Delicias do Mar 450 g Pescanova (usar 20 Delicias do Mar)
- 100 g de amêndoas torradas
- 2 fatias de pão
- 4 dentes de alho
- azeite
- vinagre
- pimentão
- caldo de peixe

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
400,8 Kcal	**23** g	**27,9** g	**21,9** g

Preparação

1. Frite o alho e o pão em azeite. Retire do azeite e reserve.

2. No mesmo azeite junte o pimentão, o vinagre e as Supremas de Bacalhau Pescanova cortadas em pequenas porções. Deixe cozinhar durante 10 minutos.

3. Esmague no almofariz o pão com o alho e as amêndoas.

4. Numa caçarola junte o Camarão Pescanova, o pão, o alho e as amêndoas esmagadas. Adicione água ou o caldo de peixe, diluído em água. A meio da cozedura, junte as Delicias do Mar partidas.

5. Sirva as Supremas de Bacalhau, com o Camarão e o pão frito.

Produtos Associados

Supremas de Bacalhau

400 g

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Delícias do Mar Sem Glúten

250 g

Delícias do Mar Sem Glúten

450 g

Camarão Moçambique 22/34

400 g

Camarão Moçambique Cozido 30/40

500 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g