



Tábua de Tiras de Frango com Dois Dips



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tiras de Frango Pescanova
- 1 abacate
- Lima e coentros q.b.
- 1/2 cebola roxa
- 1 tomat• Flor de sal q.be.
- 1 iogurte natural
- 1 c. de sobremesa de caril em pó
- 1 c. de chá de xarope de agave

Preparação

1. Confeccionar as Tiras de Frango Pescanova conforme as instruções da embalagem;
2. Para o guacamole: esmagar o abacate com um garfo, regar com o sumo de 1/2 lima, juntar a cebola, o tomate e coentros picados, temperar ligeiramente de flor de sal e misturar bem;
3. Misturar bem o iogurte natural com o caril, o xarope de agave e uma pitada de flor de sal;
4. Servir as tiras de frango com os dois molhos e palitos de cenouras, aipo e mini pepinos.

Produtos Associados



Tiras de Frango
Panado
1 kg