Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Tacos de Pescada Crocante by Chef Miguel Mesquita

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Embalagem de Filetes Forno com Limão
- Chávena de Maionese ou Iogurte Grego
- 2 Limas
- 2 Colheres de chá de Pimentão Fumado
- 1/4 Couve Roxa ripada
- 1/2 Ananás Pequeno cortado em cubos
- 2 Abacates esmagados
- 4 Tacos (duros)
- q.b. de Coentros picados
- q.b. Sal

Preparação

1. Cozinhe os filetes de pescada segundo as instruções da embalagem. Reserve.

2. Numa taça mistura a maionese ou iogurte grego, sumo 1 de lima e o pimentão fumado e a couve roxa ripada. Misturar tudo muito bem e temperar com sal.

3. Numa taça esmagar o abacate e juntar sumo de 1 lima, temperar com sal e pimenta.

4. Rechear os tacos começando na base com a pasta de abacate, depois a maionese com couve roxa, o ananás picado e os filetes de pescada cortados em tiras polvilhar com os coentros picados.

Produtos Associados

Filetes Forno com Ervas Aromáticas

400 g

Filetes Forno com Alho e Salsa

400 g

Filetes Forno com Limão

400 g

Filetes Forno em Farinha e Ovo, Sem Glúten

320 g