



## Terrina de Mariscos



Dificuldade  
Difícil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. Camarão Vannamei Extra 24/40 800g Pescanova
- 1 emb. Cubos de Tamboril 300g Pescanova
- 400g de cebola picada
- 500g mexilhão limpo
- 12 amêijoas limpas sem casca
- 300g natas; 1 lata de cogumelos
- salsa picada
- 1 folha de louro; 2 pés de tomilho
- 400ml de vinho branco seco

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
204 Kcal	4 g	23 g	11 g

### Preparação

1. Ponha a Cebola Picada, o vinho, tomilho, louro e mexilhões num tacho grande que possa ir ao lume e ao forno. Deixe levantar fervura em lume forte durante 3 min. Retire os mexilhões e reserve. Coloque o Camarão Vannamei no tacho, junte as amêijoas e reserve.
2. Repita o processo com os Cubos de Tamboril cozendo cerca de 5 min. Escorra o líquido onde cozeu o marisco e o peixe, passando por um passador fino. Verta para uma caçarola, junte os cogumelos e leve ao lume até o líquido evaporar.
3. Incorpore as natas até ficar espesso. Aqueça e deixe o marisco no molho. Sirva temperado com salsa e pimenta.

## Produtos Associados



**Camarão  
Vannamei Extra  
24/40  
800 g**



**Camarão  
Vannamei  
Grande 40/48  
800 g**



**Cubos de  
Tamboril 300 g  
300 g**