



## Tiras de Pota ao Azeite, Laranja e Alecrim



### Ingredientes

- 600 g Tiras de Pota Pescanova
- 1 c. chá de alho picado
- 300 g de batata às rodelas
- 1 limão médio
- 1 laranja pequena
- 1 dente de alho
- sal e flor de sal q.b.
- alecrim e azeite q.b.



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele as Tiras de Pota, tempere de sal, sumo de limão, Alho Picado e alecrim. Deixe marinar 30 min.
2. Escorra bem as Tiras de Pota e grelhe numa frigideira antiaderente untada de azeite, ou num grelhador por 3-4 min de cada lado.
3. Frite as batatas em azeite, tempere com flor de sal e aromatize com alecrim e raspa de laranja.
4. Doure um dente de alho esmagado e um raminho de alecrim em 4 colheres de sopa de azeite. Sirva as Tiras de Pota regadas com o azeite aromatizado, com as Batatas e uma salade de agrião, laranja e cebola roxa.

## Produtos Associados



**Tiras de Pota no  
ponto de sal**

500 g



**Tentáculos de  
Pota Frumar**

1 kg



**Tiras de Pota  
Frumar**

800 g