Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bruschettas com Abacate, Manga e Delícias Do Mar

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **DELÍCIAS DO MAR 450 G PESCANOVA**
- 1 baguete
- 1 dente de alho
- 1 abacate
- 1/2 manga pequena
- 1 lima
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar as delícias do mar e cortar em pedaços;
2. Cortar a baguete em fatias, regar com um ligeiro fio de azeite e torrar no forno. Retirar e barrar com a parte de dentro do dente de alho cortado ao meio;
3. Cortar a manga em cubinhos;
4. Com a ajuda de um garfo, esmagar bem o abacate, temperar com sumo de meia lima, uma pitada de sal e pimenta preta moída na hora e misturar com metade dos cubinhos de manga. Barrar cada fatia de baguete torrada com o creme de abacate. Dispor em cima pedaços de delícias do mar e os restantes cubinhos de manga;
5. Salpicar tudo com coentros frescos picados, temperar com pimenta preta, regar com sumo de lima e servir.

Produtos Associados

Delícias do Mar Sem Glúten

250 g

Delícias do Mar Sem Glúten

450 g

Delícias do Mar ZERO% Açúcar

250 g