



Burger de Pescada com Alface e Ketchup Caseiro



Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

Para os Mimos de Pescada:

- 1 emb. de **Mimos de Pescada PESCANOVA**
- Sal, pimenta preta e paprica q.b.
- Azeite q.b.
- 1 colher de café de alho em pó

Para o ketchup:

- 1 tomate grande maduro
- 1/2 cebola e 1 dente de alho
- 2 colher de sopa de vinagre de sidra
- 1 folha de louro e orégãos q.b.
- 1 colher de sopa de açúcar amarelo

Para terminar:

- 4 pães de hambúrguer
- Alface q.b.
- Batatas Fritas PESCANOVA q.b.

Preparação

Preparação dos mimos de pescada:

1. Descongelar os **Mimos de Pescada** e temperar de sal.
2. Aquecer uma frigideira antiaderente com um fio de azeite, juntar o alho em pó e mexer.
3. Dispor os **Mimos de Pescada** e **saltear** em lume médio-alto por **6 a 7 min.**, cozinhando todos os lados.

Para o ketchup:

4. **Triturar** no processador de cozinha o tomate (sem pele nem sementes), a cebola e o dente de alho.
5. Acrescentar o vinagre e o louro, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e levar ao **lume brando** por **20 min.** aprox., mexendo de vez em quando.
6. Por fim, retirar a folha de louro, juntar o açúcar amarelo e 1 colher de café de paprica, **mexer** e **cozinhar** por mais **10 min.** aprox.
7. Voltar a **triturar** com a varinha mágica e deixar arrefecer.

Para servir:

8. **Colocar ketchup** na fatia de baixo do pão de hambúrguer, dispor algumas folhas de alface e por fim os **Mimos de Pescada** salpicados com orégãos.
9. **Servir** com **Batatas Fritas Pescanova**.

Produtos Associados



**Mimos de
Pescada do
Cabo**

Embalagem: **360 g**



**Mimos de
Pescada do
Cabo**

Embalagem: **1 kg**