Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Caprichos do Mar com Salada de Batata



Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar PESCANOVA
- 500 g de batatas
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 c. de sopa de mostarda
- 4 c. de sopa de vinagre
- 2 c. de sopa de azeite
- 1/2 cebola roxa
- 8 hastes de cebolinho

Preparação

1. Confeccionar os Caprichos do Mar conforme as instruções da embalagem.

2. Cozer as batatas com a casca em água com sal. Escorrer, retirar a casca e cortar em cubos ou em rodelas largas.

3. Com a ajuda de uma vara de arames emulsionar bem a mostarda com o vinagre e o azeite. Acrescentar a cebola picada finamente e o cebolinho picado. Temperar de sal e pimenta preta moída na hora e juntar aos cubos de batata, envolvendo bem (para incorporar melhor os sabores deixar repousar as batatas com o molho por 15 a 20 min.).

4. Servir os Caprichos do Mar com a salada de batatas à temperatura ambiente ou fria.

Produtos Associados



Caprichos do Mar sem Glúten

1 kg