



Cubos de Tamboril ao Vapor com Batatinha nova e Grelos

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 1 cebola grande
- 50 g de cebolinho
- 5 rodela de gengibre
- Sumo de 2 limas
- 3 c. de sopa de molho de soja
- 4 c. de sopa de manteiga com sal
- Batatinha nova cozida
- Pimenta preta q.b.
- Raspas de uma lima
- Pimentão doce q.b.

Preparação

1. Deixe descongelar os Cubos de Tamboril Pescanova e tempere só com pimenta preta a gosto. Corte a cebola em rodelas finas.
2. Junte num recipiente o sumo das limas, o cebolinho picado finamente, o molho de soja, as rodelas de gengibre e a manteiga. Emulsione e reserve.
3. Coloque as batatas previamente lavadas mas com pele em água fervente com sal cerca de 25 min., ou até estarem totalmente cozidas.
4. Numa folha de papel vegetal, suficientemente grande para criar uma bolsa, disponha rodelas de cebola, os cubos de tamboril Pescanova e o molho de lima de forma a conseguir que o molho fique dentro da bolsa de papel vegetal. Envolve a bolsa de papel vegetal com alumínio de forma a evitar que esta rebente e sele bem para que não haja saída de vapor.
5. Leve ao forno num tabuleiro a 180°C cerca de 20 min. e entretanto, coza os grelos em água fervente com sal cerca de 10 min.
6. Disponha os grelos cozidos e bem escorridos, as batatas sem pele cortadas em lâminas ou rodelas, a cebola e os cubos de tamboril e verta o caldo que se encontra dentro do invólucro de papel vegetal, descartando o gengibre.
7. Aromatize com raspas de lima e pimentão doce.

Receita da autoria de Ana Martins.