



## Cuscuz exótico com seafood mix

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix Pescanova
- 250 g de Delícias do Mar sem Glúten Pescanova
- 1 caneca de cuscuz
- 1 caneca e meia de chá de hortelã
- 1 lata de salsichas (6 unidades)
- 1 cebola picada e 1 dente de alho amassado
- 1/2 caneca de amêndoa palitada
- cenoura ralada
- sal, azeite, açafão cardamomo e pimenta rosa qb

### Preparação

1. Hidrate o cuscuz com o chá de hortelã quente e reserva.
2. Numa frigideira refogue a cebola e o alho com azeite e um pouco de açafão.
3. Depois adicione o seafood mix e deixe refogar.
4. Junte a água e deixe ferver, depois a cenoura ralada, as salsichas às rodelas, a amêndoa e tempere com sal.
5. Coloque uma pitada de açafão cardamomo e pimenta rosa.
6. No fim junte as delícias do mar desfiadas ao cuscuz e sirva com o preparado do seafood mix.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Choco Limpo**

500 g