Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Ensopado de Tiras de Pota com Miolo de Camarão

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tiras de Pota Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 2 tomate
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.
- 1 Colher de sopa de vinagre

Preparação

1. Descongele as Tiras de Pota.

2. Num tacho largo, amoleça a cebola e o alho picado finamente em azeite, depois junte o tomate picado finamente, tempere ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora e cozinhe por 10 min. A seguir adicione o vinagre, deixe levantar fervura, junte a água quente, mexa, junte salsa picada e disponha as Tiras de Pota e envolva. Tape o tacho e cozinhe em lume brando por 10 a 15 min.

3. Adicionar ao tacho o Miolo de Camarão, ainda congelado, 5 minutos antes do ensopado estar pronto a servir.

4. Sirva com fatias de pão frito e batata cozida.

Produtos Associados

Tiras de Pota no ponto de sal

500 g

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Frumar

400 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g