



Fajitas de Bacalhau



Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1/2 pimento vermelho
- 1/2 pimento verde
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 8 tortilhas
- Guacamole q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Numa frigideira alta com azeite, amolecer a cebola cortada em meias-luas. Juntar os pimentos cortados em tirinhas, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar até amolecerem. Por fim, acrescentar o Bacalhau Desfiado bem escorrido e saltear por 5 min. aprox. em lume médio / alto, mexer com cuidado.
3. Barrar cada tortilha com guacamole a gosto, distribuir as fajitas, salpicar com coentros frescos picados e servir quente.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

Embalagem: **400 g**