



## Filetes Forno de Limão com Salada de Abacate e Roquefort



### Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Limão PESCANOVA
- 2 abacates
- 1/2 lima
- 75 g de queijo Roquefort
- Rúcula q.b.
- Flor de sal q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- 2 Colheres de sopa de mistura de sementes



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Preparação

1. Confeccionar os Filetes de Pescada com Limão conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar os abacates em fatias finas e temperar de seguida com o sumo de lima para não oxidar; esfarelar o queijo Roquefort, temperar a rúcula com uma pitada de flor de sal, um fio de azeite e vinagre balsâmico. Misturar o abacate, o queijo, a rúcula e salpicar com as sementes.
3. Servir os Filetes de Pescada com Limão juntamente com a salada!

## Produtos Associados



### Filetes Forno com Limão

400 g