



## Mimos de Pescada com Natas e Mostarda



### Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada do Cabo 360 g Pescanova
- 1 emb. de Puré de Batata 750 g Pescanova
- 2,5 dl natas
- mostarda q.b.
- manteiga

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
456 Kcal	28 g	21 g	29 g

### Preparação

1. Tempere os Mimos com sal, barre com mostarda e cubra com pedacinhos de manteiga. Leve-os ao forno e vá regando com o próprio molho, para não secar.
2. 5 min. antes de retirar os mimos do forno, bata bem as natas com umas gotas de sumo de limão e deite-as por cima do peixe. Deixe cozer mais 5 min.
3. Sirva com Puré de Batata.

## Produtos Associados

---



### Mimos de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg



### Puré de Batata

Embalagem: 750 g