



## Molho de Escabeche para Mexilhão



### Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refr. Pescanova
- Azeite q.b.
- 3 cebolas
- 2 dentes de alho
- 3 folhas de louro
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.
- 8 c. de sopa de vinagre

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Numa frigideira antiaderente grande, em azeite abundante, aloure as cebolas cortadas em rodela finas e os dentes de alho laminados com as folhas de louro.
2. Depois, tempere de sal e pimenta preta moída na hora, acrescente a salsa picada e cozinhe por 1 a 2 min.
3. De seguida, adicione o vinagre, deixe ferver por 2 a 3 min., em lume médio, mexendo se necessário.
4. Escorra o mexilhão e envolva no molho. Sirva quente ou frio.

# Produtos Associados

---



**Mexilhão Cozido  
Meia Concha  
Refrigerado**

Embalagem: **500 g**



**Mexilhão Inteiro  
Cozido ao Vapor  
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**