



Papelotes de Medalhões de Pescada com Frutos do Mar



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 8 camarões Miolo de Camarão 40/60 Pescanova
- 1 emb. miolo de mexilhão
- 2 cebolas
- 2 tomates maduros
- 1 pimento verde
- Azeite e sal q.b.
- Coentros q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada e tempere de sal.
2. Amoleça em azeite as cebolas cortadas em rodelas, depois junte o tomate picado sem pele e o pimento cortado às tirinhas, tempere de sal e cozinhe por 5 min.
3. Corte 4 quadrados de papel vegetal com o tamanho suficiente para colocar a cebolada e um medalhão e fechar. Distribua por cada quadrado de papel vegetal uma porção de cebolada com pimentos, coloque em cima um Medalhão de Pescada, depois os Mios de Mexilhão e de Camarão, coentros picados e um ligeiro fio de azeite. A seguir, feche bem os papelotes e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Sirva com brócolos cozidos ou salteados em azeite e alho.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: **2 kg**



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: **400 g**



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: **1 kg**



Miolo de Camarão 80/100

Embalagem: **350 g**