



## Salada de Miolo de Mexilhão com Abacate e Cebola Roxa



### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Mexilhão Pescanova
- 4 tomates de rama
- 2 abacate
- 1 lima
- 1/2 cebola roxa
- 1 raminho de coentros
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



5 ou +  
Pessoas

### Preparação

1. Retire o miolo mexilhão da embalagem e coza-o. Coloque numa taça e tempere ligeiramente de sal e sumo de meia lima.
2. Enquanto isso, pique a cebola finamente e corte o abacate e o tomate em cubinhos. Junte tudo numa tigela e tempere com sumo de meia lima, azeite, sal e pimenta preta moída na hora.
3. Junte o preparado de abacates e tomate ao Miolo de Mexilhão, acrescente coentros picados e sirva fresco.

# Produtos Associados



**Miolo de Mexilhão**  
Embalagem: **300 g**



**Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refrigerado**  
Embalagem: **800 g**



**Mexilhão Cozido Meia Concha Refrigerado**  
Embalagem: **500 g**