



Sapateira Recheada II



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Sapateira Cozida Pescanova
- 60 g de cebola picada
- sumo de 1/2 limão
- 20 cl de conhaque
- 2 c. café de molho inglês
- 2 c. de café de mostarda
- 2 c. de café de tília
- 4 c. de café de salsa
- 60 cl de natas
- sal e pimenta q.b.
- 4 c. de sopa de pão ralado
- 2 c. de sopa de queijo ralado
- 1 camarão grande para decorar
- 50 g de manteiga

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
433,3 Kcal	10,2 g	23,6 g	33,4 g

Preparação

1. Retire as patas à Sapateira Cozida Pescanova, abra-a e retire a carne branca e rosa. Limpe bem a carcaça da sapateira e guarde-a.
2. Coloque a carne num recipiente e tempere com sumo de limão. Leve ao lume a manteiga e deixe alourar a cebola picada. Deite o conhaque e deixe apurar em lume brando até que o líquido esteja reduzido a 2/3. Adicione o molho inglês, a mostarda e as ervas. Junte as natas e deixe cozer.
3. Adicione a carne da Sapateira e tempere com sal e pimenta. Encha a carcaça da Sapateira com este preparado e polvilhe com queijo ralado.
4. Leve ao forno a gratinar e sirva quente, decorado com um camarão cozido.

Produtos Associados



**Sapateira
Cozida 600g UP**
600 g
600 g