



Supremas de Bacalhau com Camarão e Delicias do Mar



Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1 emb. de Camarão Moçambique 800 g Pescanova (usar 16 Camarões)
- 1 emb. de Delicias do Mar 450 g Pescanova (usar 20 Delicias do Mar)
- 100 g de amêndoas torradas
- 2 fatias de pão
- 4 dentes de alho
- azeite
- vinagre
- pimentão
- caldo de peixe

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
400,8 Kcal	23 g	27,9 g	21,9 g

Preparação

1. Frite o alho e o pão em azeite. Retire do azeite e reserve.
2. No mesmo azeite junte o pimentão, o vinagre e as Supremas de Bacalhau Pescanova cortadas em pequenas porções. Deixe cozinhar durante 10 minutos.
3. Esmague no almofariz o pão com o alho e as amêndoas.
4. Numa caçarola junte o Camarão Pescanova, o pão, o alho e as amêndoas esmagadas. Adicione água ou o caldo de peixe, diluído em água. A meio da cozedura, junte as Delícias do Mar partidas.
5. Sirva as Supremas de Bacalhau, com o Camarão e o pão frito.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

Embalagem: **250 g**



**Supremas de
Bacalhau**

Embalagem: **400 g**