



## Tacos de Pescada Crocante by Chef Miguel Mesquita



### Ingredientes

- 1 Embalagem de Filetes Forno com Limão
- Chávena de Maionese ou Iogurte Grego
- 2 Limas
- 2 Colheres de chá de Pimentão Fumado
- 1/4 Couve Roxa ripada
- 1/2 Ananás Pequeno cortado em cubos
- 2 Abacates esmagados
- 4 Tacos (duros)
- q.b. de Coentros picados
- q.b. Sal

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Cozinhe os filetes de pescada segundo as instruções da embalagem. Reserve.
2. Numa taça mistura a maionese ou iogurte grego, sumo de 1 lima e o pimentão fumado e a couve roxa ripada. Misturar tudo muito bem e temperar com sal.
3. Numa taça esmagar o abacate e juntar sumo de 1 lima, temperar com sal e pimenta.
4. Recheiar os tacos começando na base com a pasta de abacate, depois a maionese com couve roxa, o ananás picado e os filetes de pescada cortados em tiras polvilhar com os coentros picados.

## Produtos Associados

---



### Filetes Forno com Ervas Aromáticas

Embalagem: **400 g**