



Tiborna de Mexilhão by Chef Miguel Mesquita



Ingredientes

- 1 Embalagem Miolo Mexilhão Pescanova
- 2 Fatias de Pão Alentejano
- 1/2 Tomate
- 1 Dente de Alho
- q.b Sal e Pimenta
- q.b. Azeite
- 1/2 Pimento Vermelho
- 1/2 Pimento Verde
- 1/2 Pimento Amarelo
- 1/2 Cebola Roxa
- 2 Limas
- 1/2 Ramo de Coentros

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Comece por tostar as fatias de pão. Assim que estiverem bem tostadas, raspe em cada uma delas o alho e o tomate. Reserve.
2. Numa taça junte os pimentos muito picadinhos, a cebola em meias luas e o sumo das limas. Junte os mexilhões e deixe marinar durante cerca de 10 minutos.
3. Tempere com sal e azeite.
4. Coloque a mistura sobre o pão, regue com um fio de azeite e polvilhe com coentros picados.

Produtos Associados



**Mexilhão Cozido
Meia Concha
Refrigerado**

Embalagem: **500 g**



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**