



Tiras de Pota ao Azeite, Laranja e Alecrim



Dificuldade



Média

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

- 600 g Tiras de Pota Pescanova
- 1 c. chá de alho picado
- 300 g Batatas à Portuguesa às Rodelas Pescanova
- 1 limão médio
- 1 laranja pequena
- 1 dente de alho
- sal e flor de sal q.b.
- alecrim e azeite q.b.

Preparação

1. Descongele as Tiras de Pota, tempere de sal, sumo de limão, Alho Picado e alecrim. Deixe marinar 30 min.
2. Escorra bem as Tiras de Pota e grelhe numa frigideira antiaderente untada de azeite, ou num grelhador por 3-4 min de cada lado.
3. Frite as Batatas em azeite, tempere com flor de sal e aromatize com alecrim e raspa de laranja.
4. Doure um dente de alho esmagado e um raminho de alecrim em 4 colheres de sopa de azeite. Sirva as Tiras de Pota regadas com o azeite aromatizado, com as Batatas e uma salade de agrião, laranja e cebola roxa.

Produtos Associados



**Tiras de Pota no
ponto de sal**

Embalagem: **500 g**