



## Açorda de tomate com pescada e delícias do mar

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 2 Lombos de Pescada do Cabo Pescanova
- 2 Delícias do Mar Pescanova
- 2 ou 3 Carcaças Secas
- Azeite
- 1/2 Cebola picada e 1 alho picado
- Calda de tomate
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- Água q.b.
- 1 Ovo

### Preparação

1. Parta as carcaças em bocados para uma taça e regue com água até ficarem bem ensopadas. Faça um refogado com um pouco de azeite, a cebola picada e o alho, e quando estiver louro acrescenta-se um pouco de calda de tomate e deixa-se apurar um pouco.
2. Desfaça os lombos em bocadinhos e deite no refogado. Tempere de sal e pimenta e deixe cozinhar os lombos. Se ficarem secos regue com um pouco de vinho branco ou água.
3. Escorra a água do pão, mas não toda, esmigalhe o pão e deite no refogado. Mexa bem, até o pão se misturar bem com o refogado de tomate e a pescada.
4. Parta as barrinhas de pescada em bocadinhos e misture à açorda. Mexa. Vá juntando água morna, conforme goste da açorda mais ou menos líquida. Retire o tacho do lume, mexa o ovo e misture à açorda mexendo bem. Junte um pouco de coentros picados a gosto e mexa.
5. Rectifique os temperos e está pronta.

## Produtos Associados



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**  
360 g



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**  
400 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**  
250 g