



## Arroz de Lombos de Pescada



### Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 300 g de arroz
- 1 pimento verde
- 3 tomates maduros
- 1 cebola média e 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 ramo de coentros
- Azeite, água e sal q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Num tacho com o azeite deixe alourar a cebola picadinha, os alhos e os pimentos. Junte o tomate cortado miudinho a folha de louro e deixe refogar um pouco mais para apurar.
2. Adicione os lombos de pescada cortados ao meio e tempere com sal, deixe apurar mais um pouco e junte a água, quando esta estiver a ferver adicione o arroz.
3. Sirva polvilhado com os coentros picados.

## Produtos Associados



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**

360 g