



## Bacalhau com Salada Fresca de Verão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- 2 c. de sopa de grãos de pimenta rosa
- 150 g de quinoa
- Sal e flor de sal q.b.
- 12 morangos
- 2 talos de aipo
- 2 cháv. de folhas de agriões
- 3 c. de sopa de sementes de sésamo

### Preparação

1. Descongelar o Bacalhau, passar por água fria corrente, secar com papel de cozinha absorvente, dispor com a pele para baixo numa assadeira com azeite, regar com um fio de azeite e distribuir os grãos de pimenta rosa em cima de cada Lombo de Bacalhau. Levar a forno pré-aquecido a 200° C por 20 min. aprox.
2. Cozer a quinoa em água com sal. Arranjar e cortar os morangos em quartos e o aipo em meias-luas. Tostar as sementes de sésamo numa frigideira antiaderente com tampa.
3. Numa saladeira misturar a quinoa, os morangos, o aipo e os agriões, temperar de azeite, vinagre e uma pitada de flor de sal e servir com os Lombos de Bacalhau salpicada com sementes de sésamo.

## Produtos Associados



**Preparado Arroz de Bacalhau**

700 g



**Lombos de Bacalhau**

550 g



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Bacalhau Desfiado**

850 g



**Supremas de Bacalhau**

400 g



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg