



Caldeirada de Peixe e Delícias do Mar

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1/2 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 emb. de Mimos de Pescada do Cabo 360 g Pescanova
- 1 emb. de Lombos de Salmão 250 g Pescanova
- 4 Camarões selvagens
- 8 Batatas
- 2 Cebolas
- 1 Tomate maduro
- Azeite q.b.
- 1 Ramo de salsa
- Sal, pimenta e orégãos q.b.

Preparação

1. Descongele as Lombos de Salmão, os Mimos de Pescada do Cabo e as Delícias do Mar Pescanova de acordo com as indicações das embalagens.
2. Depois, coloque um fio de azeite no fundo de um tacho, juntamente com uma camada de cebola às rodelas e um pouco de tomate, outra camada de batata às rodelas e por cima, os mimos de pescada, os lombos de salmão, delícias do mar e a salsa.
3. Tempere tudo com uma pitada de sal, pimenta e orégãos. Coza todos os alimentos a vapor durante cerca de 15-20 min.
4. Sirva de imediato.

Produtos Associados



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
360 g



**Lombos de
Salmão**
250 g