



Cubos de Tamboril à Bulhão Pato



Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 60 g de alho picado
- 500 g de amêijoas
- 1 dl de azeite
- coentros
- sal q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
368,4 Kcal	3,6 g	26,9 g	27,4 g

Preparação

1. Ponha as amêijoas em água e sal, lavando-as e escorrendo-as até perderem a areia. Descongele os Cubos de Tamboril, tempere-os com sal e leve-os a grelhar.
2. Ponha o azeite ao lume, deixando-o aquecer bem. Adicione-lhe o alho picado e, pouco depois, as amêijoas e os coentros picados. Misture bem, tape e deixe as amêijoas abrirem. Coloque os cubos de tamboril numa travessa e cubra-os com as amêijoas.
3. Sirva com batatas cozidas.

Produtos Associados



**Cubos de
Tamboril 300 g**

300 g