



Espetos de Tiras de Pota com Abacaxi, Chouriço e Pimento



Ingredientes

- 1 emb. de TIRAS DE POTA PESCANOVA
- Sal e azeite q.b.
- 1 dente de alho
- Limão e orégãos q.b.
- 1/2 chouriço
- 2 fatias de abacaxi
- 1/2 pimento vermelho



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as **Tiras de Pota**, passar por água fria corrente, escorrer, cortar em pedaços com mais ou menos 3 cm e temperar de sal, alho picado e sumo de 1/2 limão.
2. Cortar o chouriço em rodela, o abacaxi em triângulos e o pimento em cubos.
3. Intercalar cada espeto com pedaço de pimento, pedaço de abacaxi, Tira de Pota e rodela de chouriço. Regar com um fio de azeite e saltear numa frigideira-grelha ou chapa antiaderente untada com azeite por 7 a 8 min., virando de vez em quando para cozinhar todos os lados.
4. Servir os espetos temperados com um fio de azeite e orégãos, com gomos de limão e salada verde.

Produtos Associados



**Tiras de Pota no
ponto de sal**

500 g