



Fajitas de Bacalhau



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1/2 pimento vermelho
- 1/2 pimento verde
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 8 tortilhas
- Guacamole q.b.

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Numa frigideira alta com azeite, amolecer a cebola cortada em meias-luas. Juntar os pimentos cortados em tirinhas, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar até amolecerem. Por fim, acrescentar o Bacalhau Desfiado bem escorrido e saltear por 5 min. aprox. em lume médio / alto, mexer com cuidado.
3. Barrar cada tortilha com guacamole a gosto, distribuir as fajitas, salpicar com coentros frescos picados e servir quente.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g