



Filetes com Caril e Salada Waldorf



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Caril Pescanova
- 1/2 alface iceberg
- 2 hastes de aipo
- 1 maçã
- 1 cháv. de café de miolo de noz
- 1 c. de sopa cheia de sultanas
- 1 c. de sopa de maionese
- 1 c. de sopa de iogurte natural
- 1 c. de sobremesa de sumo de limão
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Confeccione os Filetes de Pescada com Caril no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Enquanto isso, corte a alface em juliana, junte o aipo cortado em meias-luas finas e a maçã também cortada em fatias finas (regadas com algumas gotas de limão, para não oxidarem), acrescente as nozes picadas grosseiramente e as sultanas.
3. Para o molho, misture bem o iogurte, a maionese e o sumo de limão, temperando a gosto com sal e pimenta preta moída na hora. Depois, tempere a salada com o mesmo, envolvendo.
4. Sirva os filetes com a Salada Waldorf.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



**Filetes Forno
com Limão**

400 g



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

320 g