



Filetes com Caril, Salada de Espinafres Baby e Ananás Grelhado



Ingredientes

- 1 emb. de Filete Forno com Caril
- Azeite q.b.
- 4 rodelas de ananás
- 4 chávenas de espinafres baby
- Vinagre balsâmico q.b.
- Flor de sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Num grelhador pincelado com um fio de azeite, grelhe o ananás fatiado até estar bem marcado e suculento.
2. Cozinhe os filetes de pescada segundo as instruções da embalagem.
3. Em quatro pratos iguais faça uma cama de espinafres e ananás grelhado. Regue com um fio de vinagre balsâmico e tempere com flor de sal a gosto. Disponha por cima os filetes panados com caril.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



**Filetes Forno
com Limão**

400 g



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

320 g



**Filetes Forno
com Alho e Salsa**

400 g