



## Lombos de Pescada à Moda de Viana



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 1 c. sobremesa de alho picado
- 2 cebolas
- 1,5 dl azeite
- salsa
- limão
- maionese
- sal e pimenta q.b.

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
332 Kcal	5 g	19 g	26 g

### Preparação

1. Prepare uma marinada com o azeite, o sumo de limão, o alho picado, sal e pimenta. Deixe os Lombos de Pescada a marinar cerca de 2 horas.
2. Escalde as batatas cortadas às rodelas em água a ferver com sal. Numa assadeira untada com azeite, coloque a cebola às rodelas, as batatas, os Lombos de Pescada e cubra com a maionese.
3. Leve ao forno a alourar cerca de 15 min e decore com um ramo de salsa ou outra erva aromática a gosto.

## Produtos Associados



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**

360 g