



Lombos de pescada com bacon

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**Dificuldade
FácilTempo
Entre 30-
60 minNº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 2 cebolas grandes e 5 alhos
- 10/12 fatias de bacon
- salsa
- azeite q.b.
- sumo de limão q.b.
- pimenta q.b.
- sal q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
310,7 Kcal	2,3 g	23,9 g	23 g

Preparação

1. Tempere os lombos com sal, pimenta, sumo de um limão e salsa. Deixe a marinar cerca de 1 hora.
2. Enrole os lombos em fatias de bacon, e prenda com palitos.
3. Num tabuleiro, coloque as cebolas às rodelas, o alho e por cima os lombos, regando-os com o azeite. Leve ao forno cerca de 30 minutos.
4. Acompanhe a gosto.

Produtos Associados



**Lombos de
Pescada do
Cabo**

360 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g