



Lombos de Pescada Enrolados em Bacon com Molho de Laranja

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 2 fatias de bacon (por cada lombinho)
- 1 c. de café de massa de alho
- Sal
- Pimenta
- Sumo de 1 laranja

Preparação

1. Espalhe a massa de alho pelos lombinhos, enrole-os nas fatias de bacon (2 por lombinho) e prenda com 1 palito.
2. Leve os lombinhos ao lume numa frigideira anti-aderente. Deixe cozinhar em lume brando de forma ao bacon libertar a gordura para a frigideira e o sabor para os lombinhos.
3. Quando o peixe tiver cozinhado adicione o sumo de laranja e deixe ferver.
4. Rectifique o tempero dos molhos e está pronto!

Produtos Associados



**Lombos de
Pescada do
Cabo**

360 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g