



# Lombos de pescada Pescanova, Aliança Terra e Mar

Image not readable or empty  
CeuRE/0.jpg

## RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo 360 g Pescanova**
- 6 Tomates secos
- 4 Fatias de paio
- 2 c. de sopa de manteiga
- 1 Copo de azeite
- 1/2 Copo de vinho branco
- 2 Dentes de alho
- 600 g de batatas
- Sal e Pimenta q.b.

## Preparação

1. Pele as batatas e corte-as em pedaços não muito pequenos. Depois, coloque-as num tabuleiro de ir ao forno. Tempere-as com pimenta, sal grosso e regue-as com 1/3 do copo de azeite. Seguidamente, ponha as batatas no forno pré-aquecido a 180 °C durante cerca de 20 min.
2. Enquanto as batatas estão a cozinhar, corte os tomates secos e disponha-os num recipiente alto. Depois, pele e pique os alhos. Junte 2 c. de sopa de azeite e 2 c. de sopa de manteiga. Triture tudo com a varinha mágica até uma ganhar a consistência de uma pasta.
3. Corte as fatias de paio e adicione-as à preparação de tomate e alho. Triture novamente com a varinha mágica e reserve.
4. De seguida, tempere os Lombos de Pescada do Cabo Pescanova com sal e pimenta. Coloque cada lombo num pouco de papel de alumínio e por cima dos mesmos, adicione 2 c. de chá da preparação de tomate seco e paio triturado que fez previamente.
5. Feche o papel de alumínio em forma de papillote. Repita esta operação nos restantes lombos, disponha-os num tabuleiro de ir ao forno e reserve.
6. Quando as batatas estiverem cozinhadas, retire-as do forno e, acrescente às mesmas, o restante azeite que sobrou do preparado de tomate seco e de paio, e o ½ copo de vinho branco. Leve os tabuleiros onde estão as batatas e os lombos de pescada ao forno durante cerca de 20 min.
7. Após o tempo decorrido, retire os tabuleiros do forno, abra os papillotes com cuidado para não se queimar com o vapor desprendido pelos mesmos. Emprate os lombos e as batatas e sirva de imediato.

## Produtos Associados



### Lombos de Pescada do Cabo

360 g