



Lombos Desfeitos á Mesquita

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**Dificuldade
FácilTempo
Menos de
15 minNº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- Sal
- Natas
- Batatas cozidas
- Batatas Fritas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
430,8 Kcal	39,3 g	23,8 g	19,4 g

Preparação

1. Cozer as batatas com pitada de sal, cozer os lombos também com uma pitada de sal.
2. Aquecer o forno.
3. Colocar no pirex as batatas cozidas, desfazer os lombos em cima das batatas e juntar meio pacote de natas.
4. Desfazer batatas fritas depois das natas.
5. Levar ao forno até ter uma crosta tostada.

Produtos Associados



**Lombos de
Pescada do
Cabo**

360 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g