



Pescada à Gomes de Sá by Chef Miguel Mesquita

Image not readable or empty
[//img.youtube.com/vi/LpEgqealjW4/0.jpg](http://img.youtube.com/vi/LpEgqealjW4/0.jpg)



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 4 Medalhões de Pescada Pescanova
- sumo de 1 limão
- 500g de batatas pequeninas cozidas
- 2 Ovos cozidos
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 colher de chá de paprika
- 150ml de azeite
- q.b. salsa picada
- q.b. azeitonas pretas fatiadas
- q.b. sal e pimenta

Preparação

1. Temperar os Medalhões de Pescada Pescanova com o sumo de limão, sal e pimenta. Deixar repousar uns minutos e depois levar a cozer em água.
2. Escorrer e lascar grosseiramente. Reservar.
3. Cortar as cebolas às rodelas e picar grosseiramente os alhos. Numa frigideira ao lume, aquecer o azeite, adicionar a cebola e os alhos e deixar alourar, mexer regularmente. Juntar a folha de louro e a paprika e juntar depois as batatas cortadas às rodelas e a pescada, envolver cuidadosamente e deitar para uma travessa de forno.
4. Espalhar os ovos cozidos cortados em rodelas por cima e levar ao forno préaquecido a 200° C até ficar douradinho.
5. Retirar do forno, decorar com azeitonas e regar com azeite e salsa picada.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g