



Seafood Mix em Espetadas com Chouriço e Pimento



Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix 350g Pescanova
- 200 g de batatinhas novas para cozer
- 1 pimento vermelho pequeno
- 1 chouriço
- 1 cebola pequena
- azeite e sal q.b.
- 1 limão pequeno
- alecrim e flor de sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Num passador, descongele o Seafood Mix durante 1 min. debaixo de água fria corrente. Escorra bem. Leve as batatinhas, cortadas ao meio, a cozer em água com sal.
2. Retire as sementes e os veios ao pimento e corte às tirinhas. Corte o chouriço às rodela finas e depois aos quartos. Intercale em espetos de madeira pequenos o miolo de camarão, camadas de cebola, tiras de pimento, rodela de lulas e leve a grelhar numa frigideira antiaderente untada de azeite por 15 min. aprox., rodando de vez em quando.
3. Numa frigideira com pouco azeite amoleça as restantes tiras de pimento com uma pitada de sal. Junte o chouriço e deixe cozinhar em lume médio até ficar com uma textura assada. Pele as batatas, junte ao pimento e ao chouriço para saltearem até alourarem. Sirva tudo, regando as espetadas com molho de: azeite, sumo de 1/2 limão, flor de sal e alecrim.

Produtos Associados



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

700 g



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

1 kg



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

500 g



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g