



## Tiras do Mar com Salada de Milho e Pico de Gallo



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Tiras do Mar Pescanova
- Azeite q.b.
- 2 maçarocas de milho doce cozido
- 1 pimento amarelo
- 1/2 cebola roxa
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 malagueta
- 1 lima grande
- 250 g de tomate de rama
- 1 cebola branca
- 1 c. de sopa de jalapeños picados
- 1 dente de alho

### Preparação

Explore a fusão de sabores frescos e vibrantes com as Tiras do Mar com Salada de Milho e Pico de Gallo, uma receita que combina ingredientes da culinária mexicana com a praticidade das Tiras do Mar.

1. **Preparar as Tiras do Mar:** Confeccionar as Tiras do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. **Salada de Milho Mexicana:** Grelhar o milho até ficar dourado numa chapa ou frigideira untada com azeite. Retirar o milho da maçaroca e misturar com pimento amarelo em cubinhos, cebola roxa picada, coentros picados, sal, malagueta picada, azeite e sumo de 1/2 lima.
3. **Pico de Gallo:** Picar tomate, cebola, jalapeños, coentros e alho. Temperar com azeite, sumo de 1/2 lima, sal e pimenta preta moída na hora.
4. **Montagem e Servir:** Servir as Tiras do Mar acompanhadas da salada de milho mexicana e do pico de gallo.

Saboreie a combinação exótica das Tiras do Mar com Salada de Milho e Pico de Gallo, onde a frescura do milho grelhado se encontra com o tempero vibrante do pico de gallo. Para uma variação igualmente saborosa, experimente as **Tiras do Mar com Dip de Queijo Azul**, uma opção que combina a textura suave das tiras com o sabor intenso do queijo azul.

## Produtos Associados



**Tiras do Mar**  
**Tipo Polme**  
**Crocante**

1 kg