



## Tranches de Pescada com Camarão



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Pescanova
- 1 emb. de Tranches de Pescada Pescanova
- 100 g de cebola picada
- 1 kg de batatas
- 1 molho de grelos
- 7,5 dl de azeite
- 6 ovos
- 1 pão de cacete
- 1 folha de louro
- 1 c. de chá de colorau
- 2 c. de sopa de vinagre
- sal e pimenta q.b.

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
329,9 Kcal	28,1 g	21,8 g	14,2 g

## Preparação

1. Coloque as Tranches de Pescada Pescanova em água muito quente mas não a ferver, juntamente uma folha de louro e deixe-as cozer durante cerca de 10-15 minutos. Retire-as com cuidado e reserve.
2. Coza as batatas, os ovos e os grelos. Corte o pão em fatias e prepare o seguinte molho: aqueça o azeite, junte a cebola picada, o colorau e o Miolo de Camarão Pescanova. Deixe ferver e adicione o vinagre. Tempere com sal e pimenta.
3. No fundo de uma travessa, coloque as fatias de pão, regue-as com um pouco de molho e, por cima, disponha as Tranches de Pescada Pescanova, as batatas, os grelos e os ovos às rodelas. Cubra com o restante do molho.
4. Regue com um fio de azeite e sirva.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Tranches de  
Pescada do  
Cabo**

500 g