



CHEF
PATRÍCIA BORGES
DOCAPESCA

Filetes de Cavala

Tacos de Cavala em conserva de pickle de manga picante

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS



Para 4 pax

- | | |
|---|------------------------------------|
| Folhas de tortilhas de milho | 1 Malagueta encarnada |
| 100g de folhas de agrião | 120g de iogurte grego natural |
| 100g Rúcula | 120g Maionese |
| 1 Manga cortada em juliana | Sal e pimenta |
| 1 Pepino cortado em juliana | Óleo |
| 2 Colheres de sopa de sementes de sésamo torradas | 1 Lata de Conserva "Mar Portuguez" |

Preparação

Aqueça o óleo e coloque as folhas de tortilhas a fritar, de ambos os lados, até ficarem acastanhadas. Tente dobrar a folha ainda quente sem a partir e deixe arrefecer. Junte a maionese, o iogurte, a malagueta cortada o mais finamente possível, as sementes de sésamo, o sal e pimenta. Misture tudo muito bem. Disponha o agrião, a rúcula, o pepino e a manga. Sobreponha a cavala e cubra tudo com o molho preparado.

Apoio:

VISTA ALEGRE
1824



Prato Fruta Gourmet by Vista Alegre
Maçaroca by Bordallo Pinheiro

ABELAEO
MONSTRO

Público