



**CHEF
MARLENE VIEIRA**

TIMEOUTMARKET
PANORÂMICO TAGUSPARK

Biqueirão

com lima e gengibre,
alfaces variadas, maçã verde,
morangos e queijo fresco

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

**Mar
Portuguez**
CONSERVAS DE CHEF



Para 4 pax

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 2 Unid. Alface Romana | 1 cl sopa mel |
| Baby (cogollo) | 1 lima sumo |
| 100g rúcula | 1 Morango |
| 1 unid. Alface lisa | Azeite Casa Anadia |
| 1 unid. Endívias rosa | 2 fatias de pão de forma |
| 1 molho pequeno de coentros | flor de sal |
| 1 Maçã granny smith | 2 Latas de Conserva |
| 2 unid. Queijos frescos | "Mar Portuguez" |

Preparação

Lavar as folhas de alface e escorrer bem o excesso de água. Cortar as alfaces em metades. Cortar as fatias de pão em cubos com 1cm de espessura. Colocar ao lume a frigideira com o azeite e deixar aquecer ligeiramente. Adicionar os cubos de pão e mexer até ganharem uma cor dourada, temperar com flor de sal. Cortar o queijo fresco em cubos. Numa tigela misturar as alfaces, juntar o queijo fresco, a maçã previamente lavada e laminada muito finamente, cortar o morango em gomos e juntar. Temperar com sumo de lima, mel, flor de sal, folhas de coentros e o molho da lata de conserva. Servir em saladeira e finalizar a salada com os filetes do biqueirão e os cubos de pão fritos.

+3,20€
EM BANCA
4ª CONSERVA
P

Apoio:


VISTA ALEGRE
1824

Prato Tecido by Vista Alegre
Terrina Morango by Bordallo Pinheiro



**ABELAFO
MONSTRO**

