

# Mimos do Chefe



## Pescada cozida com Molho Mostarda

### Ingredientes para 10 Pessoas :

Pescada 2,3 kgs

Sal 12 grs

Alho laminado 18 grs

Limão (sumo) 15 cl

Poejo 20 grs

Vinho Branco 12 cl

Caldo de Peixe qb

Natas 50cl

Mostarda Inglesa 35 grs

Manteiga 115 grs

Maizena Express 40 grs

Pimenta 3 grs

Sal 10 grs

Bróculos 1,3 kgs

Batatinhas s/ Casca 1,5 kgs

**Modo de confecção:** Tempere-se de véspera as postas de pescada com sal, alho laminado, sumo de limão, vinho branco e poejo (hortelã da ribeira). Leva-se a pescada a cozer e aproveita-se o caldo da fervura para fazer o molho.

**Molho de Mostarda:** Refoga-se a mostarda inglesa com manteiga, refresca-se com caldo de peixe e natas, liga-se com maizena e tempera-se com sal e pimenta. No final, passa-se por um passador de rede fina.

**Empratamento:** Coloca-se a posta de pescada no centro do prato, à volta colocam-se as batatinhas e os bróculos cozidos e rega-se com molho. Decora-se com poejo.

**Restaurante/Fábrica Carnaxide - Reservas: 21 425 92 50**

**Outros Restaurantes: Almada Forum - CascaiShopping - C. Colombo - C. Vasco da Gama  
Continente da Amadora - Marina de Cascais - Picoas Plaza - Café Arcada Évora.**

[www.lusitana.com](http://www.lusitana.com)   [info@lusitana.com](mailto:info@lusitana.com)