



Terrina do mar

## terrina do mar

45 min | ★★ | Prato Principal

para 6 pessoas

### ingredientes

250 g de mexilhão

250 g de berbigão

250 g de gambas

Sal q.b.

300 g de tamboril em cubos

1 cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de Becel Cozinha

1 colher de sobremesa de farinha

Pimenta

Pimentão doce

Salsa

Louro

2 colheres de sopa de polpa de tomate

Algas

### modo de preparação (para 6 porções)

para terrina do mar

1. Abra os moluscos sobre lume forte, tire as cascas e coe o suco.
2. Coza as gambas durante 1 minuto em água a ferver temperada com uma pitada de sal. Escorra e descasque as gambas.
3. Escalfe o tamboril no caldo da cozedura das gambas. Escorra e reserve o caldo.
4. Descasque e pique a cebola e o dente de alho e leve a alourar com a Becel Cozinha.
5. Polvilhe com a farinha e regue com o suco dos moluscos e 2,5 dl do caldo da cozedura das gambas e tamboril.
6. Tempere com pimenta e o pimentão doce e introduza o tamboril, os mariscos, salsa, louro, tomate e as algas previamente hidratadas.
7. Deixe cozer suavemente durante 15 minutos.
8. Sirva com salada de tomate e arroz polvilhado com salsa picada.

Saboroso!