

## Comida Fria

### Mousse de fiambre

#### ] INGREDIENTES [

- 500 gramas de fiambre já sem gordura
- 1 decilitro de molho branco grosso
- 10 folhas de gelatina
- 3 decilitros de natas batidas



#### ] PREPARAÇÃO [

Passa-se o fiambre na picadora.

Demolha-se a gelatina em água fria.

Faz-se o molho branco, bem temperado, põe-se as folhas de gelatina, enquanto o molho está bem quente.

Batem-se as natas e junta-se tudo. Vai ao frigorífico a gelar.

### Pudim do mar

#### ] INGREDIENTES [

- 1 lata das grandes de tomate pelado
- 9 ovos
- 3 postas de pescada, pode ser congelada
- ½ pacote de delícias do ma



#### ] PREPARAÇÃO [

Cozem-se as postas de pescada, a vapor, no micro ondas. Numa tigela deita-se o tomate (escorrer um a água em excesso), os ovos, tempera-se com sal, põe-se numa forma de ir ao forno, a seguir junta-se a pescada e as delícias aos bocadinhos. Vai ao forno por volta de 1 hora, a 180 graus.

Depois de frio vai ao frigorífico. Antes de servir, tira-se da forma, cobre-se com maionese e enfeita-se com alface, tomate e milho.

Acompanha bem com batata palha ou salada russa.

### **Gelado de amêndoa**

#### **] INGREDIENTES [**

1 lata de leite condensado

2 pacotes de natas frescas

150 gramas de amêndoa torrada

#### **] PREPARAÇÃO [**

Batem-se as natas, mistura-se com o leite condensado e com a amêndoa ralada.

Põe-se numa forma e vai ao congelador.

