

KIT FILET DE MERLUZA COM MOLHO DE CAMARÃO (590 GR)



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Arroz branco	150 Gr
Filet de Merluza grelhado	160 Gr
Molho de Camarão	100 Gr
Vagem a sauté	80 Gr
Purê de batata	100 Gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente.
	9:00	➤ Programe o microondas para 9 minutos potência alta; ➤ Coloque o arroz, o peixe e o molho ;
	06:00	➤ Após 3 minutos abra o microondas e agite a embalagem do arroz e do molho , após feche a porta e dê sequência ao aquecimento. ➤ Acrescente a vagem e o purê de batata;
	04:00	➤ Após 5 minutos, retire o arroz . ➤ Cheque a temperatura do peixe ➤ Agitar o purê
	01:00	➤ Aos 8 minutos retire o peixe , conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 65oC. ➤ Retire os legumes e o purê de batatas
	00:00	➤ Retire o molho e cheque a temperatura que deve atingir 70oC
		➤ Moldar o arroz no prato, acrescentar o peixe, a vagem , o purê de batatas e o molho .
	1:00	➤ Aqueça o prato por 1 minuto.

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Colocar a água para ferver
	09:00	➤ Coloque as embalagens de arroz, peixe, o molho e os legumes sem abri-las dentro a água fervendo e deixe por aproximadamente 9 minutos; ➤ Retire a vagem aos 2 minutos
		➤ Retire as embalagens da água , molde o arroz no prato, acrescente o peixe , a vagem e o purê de batatas . Cubra o peixe com o molho ;
	01:00	➤ Aqueça o prato por 1 minuto no microondas
CUIDADOS		➤ Verificar a integridade das embalagens antes de mergulhá-las na água fervendo , em especial do vácuo. ➤ O arroz quando não agitado durante o aquecimento, forma grumos ficando congelado em alguns pontos e com excesso de cozimento em outros. ➤ Evitar o superaquecimento dos legumes para que não percam a consistência. ➤ Para que o purê fique cremoso e aquecido de forma uniforme, agite a embalagem várias vezes.