

SHOTS DE PEIXE COM WASABI



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Misture o peixe, o pão, o leite, o wasabi, o sal e a pimenta.

3. Acrescente as ervilhas.

4. Divida o preparado pelas tacinhas, tape-as e coloque-as na cuba.

5. Acrescente 200 ml de água.

6. Tempo de cozedura: 15 minutos.

7. Deixe arrefecer durante 4 horas. Sirva guarnecido com as ervilhas wasabi.

INGREDIENTES

- 390 GR DE PEIXE BRANCO CORTADO
- 90 GR DE ERVILHAS COZIDAS
- 6 GR DE PASTA DE WASABI
- 90 ML DE LEITE EVAPORADO
- 60 GR DE PÃO DE FORMA
- 60 GR DE ERVILHAS WASABI PICADAS
- SAL
- PIMENTA