



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Codorniz Grelhada com Tempero Tex Mex

🕒 50 min.

👤 Médio

🍴 Moderado

🍽️ 3 doses

### Ingredientes

- 4 codornizes
- 4 c. de chá de óleo de amendoim
- 4 dentes de alho
- 1 c. chá de oregãos
- 1 pitada de flocos de piri-piri
- 1 pitada de paprika
- 1 pitada de pimenta
- 1 limão
- sal q.b
- 2 tomates
- 1 pepino
- 4 c. de sobremesa de milho doce

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	337,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	33,6 g	67%*
<b>Lípidos</b>	20,7 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	4,2 g	2%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Comece por misturar todos os ingredientes da marinada e pincele as codornizes, de ambos os lados, com esta mistura.
- 2 Leve ao frigorífico de um dia para o outro.
- 3 Prepare o grelhador e grelhe as codornizes, de ambos os lados, até a pele dourar e a carne estar cozinhada. Enquanto isto, frite as batatas (ou leve-as ao forno) e prepare a salada cortando o tomate, o pepino e a cebola em cubinhos, junte-lhes o milho e os oregãos e temperando com alho moído, sal, azeite e vinagre.

4 Sirva as codornizes com as batatas e acompanhe com a salada.