Peixe e Marisco

BACALHAU À ZÉ DO PIPO

Receita de Fã
Médio
60 Min.
3-4 Doses

INGREDIENTES

- 3 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADO
- 3 CEBOLAS GRANDES
- 6 DENTES DE ALHO
- 2 DL DE AZEITE
- 1 KG DE BATATAS (PESADAS DESCASCADAS)
- 1,5 DL DE LEITE
- 50 GR DE MANTEIGA
- SAL, NOZ MOSCADA E PIMENTA Q.B.
- 3 COLHERES DE MAIONESE

CONFEÇÃO

1. Cortar os alhos e as cebolas em meias luas finas. Colocar na taça, com o acessório misturador, e juntar o azeite. Regular a tampa do vapor para MIN. Selecionar Slowcook P1, aumentando o tempo para 10 minutos. Abrir a taça, mexer bem e repetir o Slowcook P1 por 10 minutos. A cebola deve ficar "frita", mas ainda translúcida.
2. Retirar a cebola e o azeite e reservar.
3. Lavar a taça. Regular a tampa de vapor para MAX.
4. Colocar na taça, sem acessório, as batatas cortadas em cubos, cobrir com água e temperar de sal a gosto.
5. Dispor no cesto as postas de bacalhau. Introduzir o cesto na taça. Selecionar Steam P2.
6. Entretanto, pincelar o fundo de um pirex com o azeite da cebola. Dispor metade da cebola frita no centro do pirex, ocupando todo o espaço onde serão colocadas as postas de bacalhau.
7. Quando terminar o programa, retirar o cesto com o bacalhau e colocar as postas (sobrepondo a parte mais fina das mesmas) sobre a cebola entretanto disposta no pirex. Cobrir o bacalhau com a restante cebola e o azeite de a fritar.
8. Ligar o forno a 180º.
9. Escorrer muito bem as batatas e voltar a colocá-las na taça, com o acessório batedor. Juntar a manteiga. Programar velocidade 5, 1 minuto.
10. Adicionar o leite e temperar com noz moscada e pimenta a gosto. Programar velocidade 5, 1 minuto.
11. Fazer montinhos de puré de batata à volta do bacalhau (usar saco pasteleiro, se possível).
12. Dispor a maionese sobre a cebola que cobre as postas de

bacalhau.

13. Levar ao forno até dourar.