Peixe e Marisco

BACALHAU COM BROA E GRELOS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 2 POSTAS BACALHAU
- 4 BATATAS MÉDIAS COM CASCA E BEM LAVADAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 OVOS
- 1 CHOURIÇO
- 200GR DE BROA
- 300GR DE PREPARADO GRELOS PARA SALTEAR COM ALHO
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. 1. Coloque as batatas na taça e cubra com água. Coloque o cesto de vapor e coloque o bacalhau e os ovos. Ligue P1 steam 30 min.
2. 2. Quando faltarem 10 min para o fim, salteie oa grelos conforme as instruções da embalagem e reserve.
3. 3. Quando terminar o programa, retire os ovos, retire a casca e corte às rodelas. Reserve.
4. Retire as batatas e corte às rodelas de aproximadamente 1cm e reserve.
5. Retire o bacalhau e limpe de peles e espinhas.
6. 4. Limpe a taça (basta secar) coloque o chouriço sem pele cortado em 4 e os dentes de alho. Programe 1 min vel 12 com a lamina de amassar triturar.
7. Adicione depois a broa e programe 30 seg vel 12.
8. 5. Pincele a assadeira com azeite, coloque depois as batatas, os grelos, os ovos e o bacalhau. Adicione azeite a gosto. Por fim coloque o preparado de broa e leve ao forno aprox. 10min a 200' ou até estar dourado.
10. Pode fazer em maiores quantidades, mas pode ser necessário o uso da panela a vapor, uma vez que as batatas e o bacalhau podem não caber na taça. Nesse caso coloque as batatas na taça e o bacalhau e os ovos na panela a vapor.