

PUDIM DE PEIXE E LEGUMES



INGREDIENTES

- 700 G DE PESCADA CONGELADA (OU OUTRO PEIXE A GOSTO, DE SABOR POUCO INTENSO)
- 2 BATATAS
- 2 CENOURAS GRANDES
- 2 TOMATES MADUROS SEM PELE E SEM SEMENTES
- 2 RAMOS DE BRÓCOLOS
- 8 OVOS
- SAL Q.B.
- MAIONESE Q.B.
- PICKLES E AZEITONAS Q.B.
- ÁGUA QUENTE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, sem acessório, a pescada (não precisa de ser arranjada), com um pouco de sal e coberta de água. Programar 100 graus durante 20 minutos.
2. Retirar a pescada, reservar, deitar a água fora e passar a taça por água.
3. Colocar na taça, ainda sem acessório, os legumes cortados em pedaços e cobri-los de água e um pouco de sal. Programar 100 graus durante 25 minutos (ou 30, caso opte por colocar água fria).
4. Entretanto, retirar a pele e as espinhas à pescada e parti-la em pedaços.
5. Quando os legumes estiverem cozidos, escorrê-los e retirar a água da taça.
6. Colocar na taça a lâmina de amassar/triturar, juntar os legumes, a pescada e os ovos inteiros. Triturá-los na velocidade 5, durante cerca de 5 minutos (devem ficar em grânulos e não em puré).
7. Untar uma forma de chaminé com margarina, verter o preparado e levar ao forno aquecido a 160 graus durante cerca de 1 hora. Está pronto, quando o palito sair seco.
8. Deixar arrefecer completamente (pode fazer-se de véspera e guardar no frigorífico).
9. Desenformar para um prato de servir, cobrir de maionese, polvilhar com pickles e azeitonas picados e decorar a gosto.
10. DICA: Se houver bebés, opte por não cobrir uma das partes do pudim com maionese, como mostra a foto.?