Peixe e Marisco

BACALHAU GOMES SÁ

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
3 Doses

INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS LAMINADAS
- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 14 BATATAS MUIDAS COM PELE
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 100 GR AZEITE
- 3 OVOS
- SAL Q.B.
- SALADA
- RÚCULA, TOMATE CHERRY E MOLHO VINAGRETE

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC as batatas com pele e cobrir com água um pouco mais, temperar com sal.
2. Colocar na varoma o bacalhau e os ovos.
3. Programar Steam P1 durante 30 a 40 minutos depende da batata.
4. Ir vendo o bacalhau eu retirei antes cerca de 10 minutos e deixei as batatas a cozer o tempo restante.
5. Depois na segunda taça ou a taça lavada colocar azeite, cebola em vel 3, 130 graus, 18 minutos
6. Entretanto desfiar bacalhau, descascar os ovos e tirar a pele hás batatas cortando em rodelas grossas.
7. No preparado da cebola juntar alho e bacalhau vel 1, 100 graus, 5 minutos.
8. Num pirex colocar batata, camada de cebola e bacalhau, batata e por fim ovos ás rodelas levar ao forno até tostar um pouco.

10. Servi com salada de rúcula e tomate cherry temperado com molho vinagrete caseiro.