

ROBALO COM BACON A VAPOR



INGREDIENTES

- 1 ROBALO COM 1KG MAIS OU MENOS (NÃO ESCAMADO)
- FATIAS DE BACON Q.B.
- SAL Q.B.
- 1/2 PACOTE DE MOLHO DE NATA PARA BACALHAU E OUTROS PEIXES MIMOSA
- 9 BATATAS MIÚDA COM PELE

CONFEÇÃO

1. Preparar a panela de vapor com folha de papel vegetal colocar o peixe temperado com sal e depois enrolar com o bacon e regar com o molho de nata e consertar o papel vegetal para os líquidos não fugirem fechar com a tampa.

2. Colocar as batatas com pele na taça e adicionar a água além de as cobrir temperar com sal, colocar a panela de vapor com o peixe e programar, sem vel / 120 graus/ 1hora.

3. A meio verificar as batatas mas como gosto delas bem cozidas estavam no ponto...

4. Cuidado ao tirar o peixe ganha um pouco de molho eu retirei tudo para uma travessa e depois servi acompanhado com migas que tinha feito no dia anterior.

6. Fonte:<https://odocenuncaamargou.blogspot.pt/2017/05/robalo-com-bacon-vapor.html>
