

# PESCADA À GOMES DE SÁ



## INGREDIENTES

- 400G DE PESCADA (POSTAS FINAS OU FILETES)
- 600G DE BATATA
- 300G DE CEBOLA
- 3 OVOS
- 100G DE AZEITE
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOUREIRO
- ÁGUA, SAL, PIMENTA, SALSA E AZEITONAS, Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Descascar as batatas, cortar em rodelas grossas e colocar na taça, sem lâmina. Cobrir de água. Temperar de sal.
2. Inserir o cesto de cozedura a vapor, com a pescada arranjada e salpicada de sal e os ovos bem lavados.
3. Colocar a tampa de saída de vapor na posição MAX virada para si. Selecionar o programa STEAM P1.
4. Entretanto, descascar as cebolas e os dentes de alho. Cortar as cebolas em meias-luas finas e picar o alho.
5. No final da cozedura, retirar o cesto e as batatas e escorrer a água da taça.
6. Na taça, colocar o acessório misturador, o azeite, as cebolas, o alho, a folha de loureiro e um pouco de sal e de pimenta. Mudar a tampa de saída de vapor para MIN e selecionar Slow Cook P1, aumentando o tempo para 15 minutos. Se, no final do tempo, a cebola ainda não estiver a gosto (translúcida, mas cozinhada), repetir por mais 5 minutos.
7. Retirar as espinhas e a pele à pescada e separá-la em lascas grossas. Descascar os ovos e cortá-los às rodelas.
8. Num tabuleiro de ir ao forno, dispor as rodelas de batatas, as lascas de pescada, a cebola com o azeite e as rodelas de ovo.
9. Levar ao forno, a 200º, até alourar (cerca de 30 minutos).
10. Polvilhar com salsa picada e decorar com azeitonas.