

# MIMOS DE PESCADA COM PURÉ E LEGUMES AO VAPOR



## CONFEÇÃO

1. -Verter água na taça até ao risco/símbolo de cozinha a vapor (0,7l).
2. -Colocar as batatas cortadas no cesto de vapor;
3. -Colocar, na panela de vapor, no primeiro nível, os mimos/lombos de pescada, temperados com sal e pimenta;
4. -Colocar, na panela de vapor, no segundo nível, os legumes (ervilhas ou feijão verde), temperar com sal e pimenta;
5. -Cozinhar no programa Vapor P2, 30 minutos.
6. -Terminado o programa, retirar a panela de vapor e reservar.
7. -Retirar as batatas do cesto e colocar o acessório batedor, colocando depois as batatas na taça;
8. -Reduzir a puré as batatas, velocidade 6, 30 segundos;
9. -Juntar o leite, manteiga, sal e noz moscada, e misturar a velocidade 6, por mais 30 segundos.
10. -Servir de imediato.

## INGREDIENTES

- 800 G BATATAS DESCASCADAS E CORTADAS EM CUBOS (DE FORMA UNIFORME)
- 15 CL DE LEITE MEIO GORDO
- 50G DE MANTEIGA
- SAL A GOSTO
- NOZ MOSCADA A GOSTO
- 4 A 6 MIMOS DE PESCADA (LOMBINHOS SEM ESPINHAS)
- ERVILHAS OU FEIJÃO VERDE
- PIMENTA A GOSTO