

SARRAJÃO DE CEBOLADA (OU ATUM FRESCO)



CONFEÇÃO

1. Temperar o peixe (bife de sarrajào ou bife atum fresco) com sal, muito alho às rodelas e sumo de um limão uma hora antes da confecção.
2. Cortar as cebolas em rodelas. Para quem tem o acessório ralador fatiar as cebolas com a lâmina I.
3. Colocar o acessório misturador o azeite e a cebola P1 7 minutos.
4. Dispor o peixe na cama de cebola (despejar a marinada a gosto quanto mais se colocar mais intensifica o gosto a limão) e juntar água para ficar 2 dedos acima da marca dos 0.7l
5. No cesto colocar as batatas às rodelas com umas pedrinhas de sal programar Velocidade 0, temperatura 100, 30 minutos. No fim verificar se as batatas estão cozidas e se for necessário colocar mais tempo.
6. Sugestão ao colocar no prato dispor o molho por cima das batatas

INGREDIENTES

- 3 BIFES DE SARRAJÃO OU ATUM FRESCO
- 6 DENTES DE ALHO
- SAL
- 1 LIMÃO
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 80 ML DE AZEITE
- ÁGUA
- 500GR DE BATATAS ÀS RODELAS