Panela de Vapor

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
4-6 Doses

MIMOS DE PESCADA COM PURÉ E LEGUMES AO VAPOR

INGREDIENTES

- -LOMBINHOS/MIMOS DE PESCADA CONGELADOS (SEM ESPINHAS/PELES)
- -BATATAS DESCASCADAS - O SUFICIENTE PARA ENCHER O CESTO DE VAPOR
- -CERCA DE 500-600 G DE FEIJÃO VERDE
- -4 OVOS
- -30 CL DE LEITE
- -1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- -SAL,PIMENTA, NOZ MOSCADA, ERVAS AROMÁTICAS COMO SENDO O CEBOLINHO/COENTROS.

CONFEÇÃO

1. -Colocar a água no fundo da taça, até ao traço de quantidade mínima (0,7L) - sem acessórios
2. -Colocar o cesto de vapor
3. -Colocar as batatas cortadas em 4, no cesto de vapor
4. -Fechar a Cuisine Companion e montar a Panela de Vapor
5. -No primeiro tabuleiro, colocar os mimos/medalhões de pescada, temperando com sal, pimenta e ervas (cebolinho/coentros)
6. -No segundo nível, colocar os legumes, neste caso, feijão verde , temperando também com sal/pimenta
7. (nota) Se pretender, poderá adicionar um ovo/pessoa no primeiro nível da panela de vapor.
8. -Colocar a tampa, e programar Programa 1 Vapor;
9. -No final do tempo decorrido, retirar a panela, reservando;
10. -Retirar o cesto de vapor;
11. -Retirar água, caso haja no fundo da taça;
12. -Colocar o acessório batedor;
13. -Colocar as batatas cozidas, o leite, manteiga e sal Q.B, noz moscada
14. -Programar vel. 4, durante 30 segundos;
15. -Verificar se consistência é a pretendida, se preferir, poderá adicionar mais leite/manteiga, caso pretenda o puré mais

cremoso, voltando a programar em velocidade 4, durante mais 30 seg.