

# AÇORDA DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Coloque as postas de bacalhau no cesto de cozedura a vapor, coloque na taça do robot com 700 ml de água e programe a 130°C, durante 20 minutos. Retire, deixe amornar o bacalhau, rejeite-lhe as peles e as espinhas e lasque-o. Corte o pão em pedaços, deite-os numa tigela, regue com o caldo de cozer o bacalhau, tempere com sal e pimenta se necessário e deixe ensopar bem.
2. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça com a lâmina picadora, adicione os coentros e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte o azeite, passe com a espátula e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Adicione o pão bem escorrido, junte também o bacalhau, rectifique os temperos e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 10 minutos. Deite num tachinho de louça ou barro, coloque por cima a gema, envolva na hora de servir e decore com mais coentros picados.

## INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADAS
- 1 PÃO CASEIRO GRANDE
- 4 DENTES DE ALHO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 GEMA
- 1 MOLHO DE COENTROS
- SAL E PIMENTA Q.B.