

BACALHAU COM BROA



INGREDIENTES

- 3 POSTAS DE BACALHAU
- 9 BATATAS PEQUENAS/MÉDIAS
- 1 FATIA DE BROA
- SAL QB
- 2 ALHOS
- 4 FOLHAS DE SALSA
- AZEITE QB

CONFEÇÃO

1. Colocar 0.7l de água na panela.

3. Por cima colocar a panela a vapor, Na parte de baixo colocar as postas de bacalhau. Na parte de cima colocar as batatas com a pele.

5. Usar o programa steam, p2. Depois de terminado este programa, ainda pus uns 10 minutos, sem velocidade e temperatura 120, para garantir que as batatas estavam mesmo moles (eram granditas).

7. Entretanto preparar a broa: esmigalhar o pão, com o alho e a salsa partidos aos bocadinhos. Regar e envolver com uma colher de sopa de azeite, até ter a consistências desejada.

9. Colocar numa travessa de ir ao forno as postas de bacalhau e as batatas (depois de lhes dar um murro). Por cima do bacalhau, tentar "colar" a broa já pronta.

11. Levar ao forno durante uns 15 minutos (só para tostar um bocadinho).