

# BACALHAU COM BROA E GRELOS



## CONFEÇÃO

1. Lave as batatas com a pele, coloque-as num tabuleiro, polvilhe-as com bastante sal grosso e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos ou até que fiquem assadas.
2. Entretanto, coloque o bacalhau no cesto de cozedura a vapor, junte as folhas de louro partidas, encaixe na taça do robot com 700 ml de água e programe a 130°C, durante 35 minutos. Retire o bacalhau, deixe-o amornar, rejeite-lhe as peles e as espinhas e lasque-o grosseiramente.
3. Deite mais 200 ml de água na taça. Arranje e lave os grelos, disponha-os no cesto de cozedura a vapor, polvilhe-os com um pouco de sal, coloque na taça, e programe a 130°C, durante 35 minutos. Coloque depois os grelos numa tigela com água fria, deixe-os arrefecer, escorra-os bem, corte-os grosseiramente com uma faca e reserve-os.
4. Espalhe o bacalhau num tabuleiro de louça e junte os grelos por cima. Retire a côdea à broa, corte-a em pedaços e deite-os na taça escorrida. Junte os alhos descascados e os coentros e pique durante 1 minuto na velocidade 10. Deite por cima dos grelos no tabuleiro, regue com o azeite e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que fique bem douradinho. Retire e sirva com as batatas previamente sacudidas e “a murro”, como vê na foto.

## INGREDIENTES

- 1 KG DE BACALHAU DEMOLHADO
- 1,2 KG DE BATATAS PEQUENAS
- 1/2 BROA PEQUENA
- 2 MOLHOS DE GRELOS
- 4 DENTES DE ALHO
- 300 ML DE AZEITE
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1 RAMO GRANDE DE COENTROS
- SAL E PIMENTA Q.B.