

# CALDEIRADA DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Corte as postas de bacalhau em pedaços e tempere-os com uma pitada de pimenta. Lave o pimento, corte-o ao meio, rejeite-lhe as sementes e peles brancas e corte-o em tiras. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho e corte as cebolas em rodelas.
2. Deite os alhos na taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Passe com a espátula e troque pelo acessório misturador. Junte a cebola, o pimento e os tomates pelados picados, adicione também o azeite, a água, o pimentão-doce, a folha de louro e o ramo de salsa ou coentros e tempere com sal e pimenta.
3. Descasque e lave as batatas, corte-as em rodelas, disponha-as no cesto de cozedura a vapor e tempere-as com sal. Coloque por cima o bacalhau, encaixe na taça do robot, feche e programe a 130°C, durante 25 minutos, na velocidade 2. Verifique se está tudo cozido, deite as batatas e o bacalhau para uma tigela ou travessa funda, deite por cima a mistura da taça e sirva de imediato. Polvilhe com mais salsa ou coentros picados.

## INGREDIENTES

- 700 G DE POSTAS DE BACALHAU
- DEMOLHADAS
- 800 G DE BATATAS
- 1 PIMENTO VERDE GRANDE
- 2 CEBOLAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 LATA GRANDE DE TOMATE PELADO
- 40 ML DE AZEITE
- 100 ML DE ÁGUA
- 1 C. DE SOBREMESA DE PIMENTÃO-DOCE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMO DE SALSA OU COENTROS
- SAL E PIMENTA Q.B.