

# BACALHAU À SENHOR PRIOR



## CONFEÇÃO

1. Deite 1 L de água quente, junte as batatas descascadas e cortadas em rodelas, os ovos lavados e as postas de bacalhau e programe a 100°C, durante 20 minutos. Retire o bacalhau e os ovos, mantenha as batatas na taça e programe novamente a 100°C mais 15 minutos. Escorra a taça.
2. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho e corte as cebolas em meias luas. Deite 50 ml do azeite para a taça com a lâmina picadora, junte os alhos e programe 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, adicione a cebola, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, durante 10 minutos.
3. Disponha, num pirex ou tabuleiro de louça, camadas alternadas de batata, bacalhau lascado, mistura de cebola e ovos cozidos em rodelas. Regue com o restante azeite e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até ficar douradinho. Sirva decorado com azeitonas e coentros picados.

## INGREDIENTES

- 3 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADAS
- 800 G DE BATATAS
- 2 CEBOLAS GRANDES
- 3 DENTES DE ALHO
- 150 ML DE AZEITE
- 3 OVOS
- AZEITONAS Q.B.
- COENTROS Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.