

# BACALHAU À GOMES DE SÁ



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, sem acessório, as batatas bem lavadas com pele. Cubra com água e tempere com sal. Coloque as postas de bacalhau no cesto de cozedura a vapor, com a tampa reguladora de vapor na posição "Max", e coza no Programa Steam P1, durante 20 min.
2. Mantendo as batatas na taça, retire as postas de bacalhau do cesto e reserve. Coloque os ovos no cesto de cozedura a vapor e continue a cozedura, no Programa Steam P1, com a tampa reguladora de vapor na posição "Max", durante 10 min. Retire as batatas e os ovos e deixe arrefecer.
3. Retire a pele e as espinhas ao bacalhau e lasque as postas. Retire a pele às batatas e corte-as em rodelas grossas. Descasque os ovos e corte-os em rodelas.
4. Coloque na taça o acessório misturador. Corte a cebola e o alho às rodelas e coloque na taça, juntamente com o azeite e o louro. Coloque a tampa reguladora de vapor na posição "Min" e refogue no Programa Slow Cook P1, a 130°C, durante 15 min.
5. Adicione o bacalhau lascado e cozinhe na Vel.1, a 100°C, durante 5 min.
6. Adicione a batata cortada às rodelas, envolva cuidadosamente com a espátula e programe mais 2 min na Vel.1 a 100°C.
7. Retire para um tabuleiro e sirva decorado com os ovos cortados às rodelas, as azeitonas e a salsa picada.

## INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 4 -5 BATATAS MÉDIAS
- 1 CEBOLA
- 2 OVOS
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 3 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B
- AZEITONAS PRETAS INTEIRAS E SALSICA PICADA PARA DECORAR