

O MEU BACALHAU À BRÁS



CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade, colocar as cebolas e os alhos na taça e programar vel10, 20seg, para picar. Se necessário, repetir mais alguns segundos, para picar a gosto.
2. Substituir a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e programar SlowCook P1 10 minutos.
3. Juntar o bacalhau desfiado previamente descongelado (se não estiver descongelado dar uma fervura num tacho com água) e programar velocidade 3, 100°C, 10 minutos.
4. Adicionar metade da batata palha, misturar com a espátula e programar velocidade 3, 95°C, 2 minutos.
5. Rectificar os temperos com sal (nem sempre é necessário acrescentar) e pimenta e programar mais 1 minuto para misturar.
6. Levar ao lume um tacho (de preferência de diâmetro largo) e colocar nele o preparado de bacalhau.
7. Sem lavar a taça da CC, colocar o acessório batedor e com os ovos e a salsa e programar velocidade 6, 15 segundos.
8. Adicionar os ovos batidos ao bacalhau (no tacho), rectificar de pimenta se necessário e adicionar a restante batata palha.
9. Levar a lume brando, mexendo constantemente até aos ovos estarem cozinhados a gosto.
10. No final, decorar com azeitonas pretas (opcional).
12. Nota: por vezes com o alho e a cebola junto também um alho francês e fica muito saboroso.

INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS GRANDES (OU 4 MÉDIAS)
- 6 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 1 EMBALAGEM DESCONGELADA DE BACALHAU DESFIADO (400/500G CONSOANTE A MARCA)
- 6 OVOS
- 300/350G DE BATATA PALHA
- SAL
- PIMENTA
- SALSA PICADA
- AZEITONAS PRETAS (OPCIONAL)