Peixe e Marisco

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Receita de Fã
Médio
90 Min.
3-4 Doses

INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU (GRANDES)
- 1,5 DL DE LEITE
- 12 BATATAS PEQUENAS
- SAL Q.B.
- 3 OVOS
- 3 CEBOLAS (GRANDES)
- 6 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 DL + 0,5 DL DE AZEITE
- SALSA E AZEITONAS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Com antecedência (de véspera, por exemplo), colocar na taça 7 dl de água e o cesto de cozer a vapor com o bacalhau. Selecionar Steam P1.

2. Desfiar grosseiramente o bacalhau (retirando as espinhas e peles) e colocar num recipiente que tenha tampa. Regar o bacalhau com o leite, tapar e conservar no frigorífico.

3. No dia, colocar as batatas com a pele na taça do robô, cobrir de água e temperar de sal a gosto. Inserir o cesto de cozer a vapor com os ovos bem lavados. Selecionar Steam P1.

4. Cortar as cebolas em meias luas finas, laminar os dentes de alho e reservar.

5. Confirmar a cozedura das batatas (se necessário, programar mais uns minutos a 100 graus). Retirar as batatas, os ovos e descartar a água.

6. Colocar na taça o acessório misturador e juntar os 2 dl de azeite, as cebolas, os alhos e a folha de louro. Regular a tampa de vapor para MIN (virado para nós). Selecionar Slowcook P1 e aumentar o tempo para 15 minutos.

7. Ligar o forno a 200 graus, grelha superior.

8. Entretanto, pelar as batatas, cortá-las ao meio no sentido do comprimento (se forem grandes, cortar em rodelas grossas) e descascar os ovos. Reservar.

9. Escorrer o leite do bacalhau.

10. Pôr o restante azeite no fundo de um tabuleiro de ir ao forno, dispor metade das batatas, o bacalhau, a cebola e as restantes batatas.

11. Levar ao forno, para alourar (cerca de 20 minutos). A meio do tempo, colocar as rodelas dos ovos por cima do preparado.

12. Servir polvilhado com salsa e decorado com azeitonas.

14. Nota 1: Demolhar o bacalhau cozido no leite é opcional, mas aumenta a qualidade do prato.