Peixe e Marisco

MEDALHÕES DE PESCADA À ZÉ DO PIPO

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 CENOURA
- CERCA DE 600G DE BATATA
- MEDALHÕES DE PESCADA QB
- 1 CEBOLA GRANDE , 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- SAL, PIMENTA, COLORAU
- AZEITE PARA REFOGAR
- UMA FOLHA DE LOURO
- APROX 1 CHÁVENA DE CHÁ DE LEITE
- MAIONESE QB E PICKLES PICADOS

CONFEÇÃO

1. Descascar a batata e a cenoura e cortar em pequenos cubos. Colocar na taça, sem acessório e cobrir com água e temperar de sal.

3. Colocar os medalhões de pescada no cesto de vapor e temperar de pimenta . Inserir o cesto na taça e programar Steam.

5. Dispor os medalhões num pirex e com a ajuda do cesto, escorrer a água.

7. Colocar o acessório de amassar/triturar, juntar o leite e programar vel.9 por cerca de 2 min, ou até ficar homogéneo.

9. Retificar temperos, dispor o puré em redor da pescada e passar a taça por água.

11. Colocar o acessório misturador, azeite, louro, cebola e alho às rodelas e o pimento em cubos na taça. Refogar no p1. Caso necessário, repetir o programa.

13. Verter a cebolada sob a pescada e cobrir com maionese.

15. Levar ao forno a gratinar.

17. Polvilhar com pickles picadinhos e servir (opcional).