

# MEDALHÕES DE PESCADA À ZÉ DO PIPO



## 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).  

---

---

## 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