Épocas Festivas

BACALHAU NATALÍCIO

Receita Oficial
Fácil
65 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 3 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADAS
- 100 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 700 G DE BATATAS
- 1 MOLHO DE GRELOS
- 500 ML DE LEITE
- 3 OVOS
- 100 G DE QUEIJO RALADO
- 40 G DE FARINHA
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasque e lave as batatas, corte-as ao meio e deite-as na taça do robot sem acessório.

2. Junte as postas de bacalhau, acrescente água até cobrir e programe a 120ºC, durante 35 minutos, sem velocidade. Quando faltarem 5 minutos para terminar o programa, junte os camarões.

3. Retire as batatas, os camarões e o bacalhau e lasque finamente o bacalhau rejeitando peles e espinhas.

4. Escorra a taça, deixe-a sem acessório, adicione-lhe 1,5 L de água, tempere com sal, junte os grelos e os ovos lavados e programe a 120ºC, durante 20 minutos, sem velocidade. Retire e reserve os grelos e os ovos.

5. Escorra a taça, encaixe-lhe o acessório batedor, adicione o leite e a farinha, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e programe a 100ºC e velocidade 4 durante 10 minutos.

6. Num tabuleiro, coloque camadas de grelos, batatas e bacalhau, regando com este molho. Polvilhe com o queijo ralado, coloque os camarões e os ovos cozidos em rodelas e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC até que fique douradinho.