

# BACALHAU EM PAPELOTES COM MANTEIGA DE BAUNILHA



## CONFEÇÃO

1. Corte a vagem de baunilha ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes com uma faca. Coloque as sementes numa taça com a manteiga e misture com um garfo por forma a incorporar as sementes. Coloque a manteiga numa película aderente dando uma forma quadrada e reserve no frigorífico. Reserve a vagem de baunilha .
2. Prepare uma juliana de legumes. Limpe a parte branca do alho francês e descasque a chervia e as cenouras. Corte a chervia e as cenouras em tiras finas. Corte o alho francês em tiras finas. Coloque estes 3 legumes no cesto de vapor. Descasque as chalotas e coloque-as na taça do robot com a lâmina picadora. Pique durante 10s na velocidade 12. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador, raspe as paredes da taça e adicione o vinho branco, o caldo de peixe e 20 cl de água. Coloque o cesto de vapor com a juliana de legumes e coza na velocidade 1 a 120°C durante 20 min.
3. Coloque 4 retângulos de papel vegetal sobre a bancada de trabalho. Reparta no centro a juliana de legumes e coloque por cima um lombo de bacalhau, assim como um pequeno pedaço de vagem de baunilha. Feche o papelote e coloque 2 na cuba de vapor e 2 no tabuleiro de vapor superior.
4. Adicione 10 cl de água na taça com a preparação de chalotas, feche a tampa e coloque a panela de vapor. Coza na velocidade 1 a 120°C durante 20 min. Quando o peixe estiver cozido, reserve a panela de vapor e termine o molho.
5. Retire da taça o suco e guarde apenas 3 c.s.. Selecione o programa molhos na velocidade 6 a 70°C durante 5 min. Corte a manteiga em cubos e incorpore-os progressivamente. Quando ouvir o sinal sonoro, coloque os papelotes em cada prato e regue com o molho.

## INGREDIENTES

- 4 LOMBOS DE BACALHAU (4 × 160 G)
- 150 G MANTEIGA COM SAL, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- MEIO ALHO FRANCÊS (PARTE BRANCA) (100 G)
- CHEROVIA (150 G)
- 2 CENOURAS (150 G)
- 5 CHALOTAS (120 G)
- MEIO C. C. DE CALDO DE PEIXE
- 25 CL VINHO BRANCO
- SAL
- PIMENTA