

BACALHAU NA CAMA DE ESPINAFRES COM COM BROA DE MILHO AROMATIZADA DE SALSA E ALHO



INGREDIENTES

- BACALHAU
- OVOS
- ESPINAFRES E CENOURAS
- BATATA
- CEBOLA (BASTANTE)
- ALHO
- LOURO
- BROA DE MILHO
- SALSA
- ALHO

CONFEÇÃO

1. Coze-se os espinafres a vapor na CC e as batatas e cenouras e os ovos em água temperada de sal

2. Coze-se o bacalhau a vapor.

3. Num pirex de forno coloca-se uma camada de espinafres cozidos, muito bem escorridos, e de batata e cenoura cozida.

4. Por cima dispõe-se o bacalhau em lascas generosas e o ovo cozido cortado em rodelas.

5. Num tacho coloca-se azeite, alho, louro e bastante cebola, deixa-se apurar até dourar bem a cebola.

6. O tempero dos espinafres e do bacalhau será a cebolada que leva por cima, por isso deve levar bastante cebola e muito bem apurada.

7. Deita-se por cima do bacalhau.

8. No copo da CC coloca-se a broa de milho, o alho e a salsa.

9. Tritura-se com uns toques de Pulse deita-se por cima da cebolada.

10. Leva-se a forno pré-aquecido a 200º até dourar e tornar a cobertura bem crocante.
