

AÇORDA DE BACALHAU



CONFEÇÃO

1. Coloque as postas de bacalhau na taça e coza 10min a 130º, 10min.

2. Lasque o bacalhau, retirando peles e espinhas e reserve junto com 200ml da água de cozedura.

3. Coloque a cebola, os alhos a cenoura às rodelas e a parte da salsa, na taça com a lamina Ultra Blade e Pulse durante 1 min.

4. Troque para a lamina misturadora, junte o azeite e refogue em Slow Cook P1, 5min 130ºC

5. Junte as lascas do bacalhau e os temperos a gosto e programe Slow Cook P1, 5min 130ºC

6. Retire a lâmina, junte o pão, previamente cortado em pedaços e a água da cozedura, programe Steam P1, 10min, 100ºC.

7. Quando faltarem 5min para o fim, adicione 2 ovos sobre a açorda e deixe escalfar nos 5 min restantes.

8. Polvilhe com salsa fresca e sirva.

10. Nota: A quantidade de água da cozedura é estimada, pois pode variar do pão e se pretende a açorda mais ou menos húmida.

INGREDIENTES

- AÇORDA DE BACALHAU
- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 2 PÃES MISTURA (DE PREFERÊNCIA DO DIA ANTERIOR)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 2 OVOS
- AZEITE
- SAL
- PIMENTA
- SALSA