

BACALHAU À BRÁS



INGREDIENTES

- 50G DE AZEITE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 150G DE BACALHAU DEMOLHADO, DESFIADO
- 130G DE BATATA PALHA
- 3 OVOS
- SAL Q.B
- SALSICA PICADA Q.B
- 50G DE AZEITONAS PRETAS

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a cebola, o alho e o azeite, com o acessório picador pique dando toques no turbo a gosto e refogue 5 min, 110°C na vel.3.

2. De seguida, com o acessório misturador adicione o bacalhau e coloque a 5 min, 100°C na vel. 2.

3. Adicione a batata palha e cozinhe 3 min, 100°C, na vel.4. Retire para uma frigideira e leve ao lume brando.

4. Coloque na taça os ovos e bata 10 seg, vel.4. Por fim, retire e deite por cima do bacalhau, misture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta. Polvilhe com a salsa, enfeite com as azeitonas sirva de seguida.

5. Bom Apetite
