Peixe e Marisco

BACALHAU À MINHA MODA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 600G BATATA CORTADAS EM CUBOS
- SAL QB
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1 OU 2 LOMBOS GROSSOS DE BACALHAU
- 5 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 5 COLHERES DE SOPA DE VINHO BRANCO
- PIMENTA
- NOZ MOSCADA
- ÁGUA PARA COZER AS BATATAS

CONFEÇÃO

1. Colocar as batatas no copo com água e sal.
2. No cesto colocar o bacalhau.
3. Programa vapor P1 sem acessório, 20 min. Quando terminar verificar as batatas e se necessário cozer mais 5 ou 10 min.
4. Limpar de espinhas e pele e desfiar o bacalhau.
5. Retirar as batatas para outra taça e descartar a água.
6. No copo picar, com a Ultra-blade, a cebola, cenoura e pimento 15 seg no turbo.
7. Com a espátula limpar as paredes do copo para baixo.
8. Adicionar o azeite e selecionar P1 slow-cook 10 min com acessório misturador.
9. Adicionar o vinho branco e juntar o bacalhau. Temperar com pimenta e noz moscada e colocar mais 5 min no mesmo programa.
10. Por fim, adicionar as batatas e colocar velocidade 4 ou 5 para as misturar.