

BACALHAU CONFITADO EM AZEITE COM BATATA DOCE A MURRO



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 100°C
2. Num tabuleiro de forno disponha a cebola laminada, a cabeça de alhos cortada ao meio, a folha de louro, o raminho de tomilho e os lombos de bacalhau. Tempere com uma pitada de pimenta (moída na hora) e regue com azeite, até cobrir quase na totalidade o bacalhau. Leve ao forno por aproximadamente 90 minutos [o azeite não deve ferver].
3. Sem descascar as batatas, lave-as bem sob água corrente.
4. Deite 700 ml de água para a taça do robot Cuisine Companion da Moulinex, coloque o cesto de cozedura a vapor com as batatas e programe a 130°C, durante 30 minutos.
5. Numa panela grande, coloque as batatas em 2 litros de água, temperada de sal. Leve ao fogão em lume médio e deixe cozinhar cerca de 30 minutos.
6. Coloque as batatas (escorridas) num pano de cozinha limpo e dê um pequeno murro em cada batata (cerrar o punho e pressionar). Elas devem ficar ligeiramente achatadas e abertas.
7. Retire o tabuleiro do forno e disponha as batatas a ladear o bacalhau. Com uma colher, regue tudo com o azeite e leve, novamente, o tabuleiro ao forno até terminar o tempo (uns 30 minutos, aprox.).
8. Aqueça os pratos e sirva bem quente.

INGREDIENTES

- 2 LOMBOS DE BACALHAU
- Q.B. DE AZEITE VIRGEM
- 1 CABEÇA DE ALHOS
- 2 BATATAS DOCES ROXAS
- 2 BATATAS DOCES LARANJA
- 1 CEBOLA ROXA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMINHO DE TOMILHO
- Q.B DE PIMENTA (EM GRÃO)