

BACALHAU COM NATAS E CAMARÃO



INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU GRANDES
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 2 CEBOLAS ÀS MEIAS LUAS
- 1 KG BATATA AGRIA AOS CUBOS
- AZEITE Q.B
- CAMARÃO COZIDO
- MOLHO :
- 80 GR DE FARINHA
- 50 GR DE MANTEIGA
- 250 GR DE LEITE
- 200 GR DE NATAS CULINÁRIA
- 150 GR DE ÁGUA DA COZEDURA DO BACALHAU
- SAL , PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B

CONFEÇÃO

1. Cozer o bacalhau por cinco minutos. Descascar camarões. Colocar as batatas a fritar. No copo da CC colocar acessório mistura o azeite, cebola e alhos picados cozedura lenta P1.
2. Adicionar bacalhau e camarão vel 3 / 90 graus / 5 minutos. Reservar.
3. No copo da CC colocar lâmina corte / amassar adicionar manteiga vel 3 / 90 graus / 3 minutos. Juntar farinha vel 3 / 1 minuto.
4. Adicionar leite, caldo, natas, sal, pimenta e noz moscada vel 3 / 90 graus / 6 minutos.
5. Numa travessa de barro colocar batata frita, bacalhau e por fim o molho salpicar com queijo ou pão ralado.
6. Levar ao forno até dourar. Acompanhei com salada de tomate.