



Bacalhau à Canela e Hortelã com Maçã



Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau Pescanova
- 6 maçãs reineta grandes
- 2 paus de canela
- 1 c. de chá de manteiga
- Hortelã q.b.
- Azeite



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e coza em água a ferver com 4 folhas de hortelã e 2 paus de canela por 15 min, aprox.
2. Descasque as maçãs, corte em pedaços pequenos, coloque num tacho largo com um pouco de água no fundo apenas e coza em lume brando, tapado, até desfazerem (mexendo de vez em quando). Depois, triture, adicione 1 c. de chá de manteiga e mexa por 2 a 3 min. em lume brando.
3. Sirva os Lombos de Bacalhau com um fio de azeite e hortelã fresca, acompanhados com o puré de maçã.

Produtos Associados



Preparado Arroz de Bacalhau

700 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau

400 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Supremas de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg