



## Bacalhau ao Vapor com Legumes By Chef Kiko



### Ingredientes

- 1 Embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 1 Limão
- Azeite
- Brócolos
- 2 Cenouras
- 1 Cebola
- Sal q.b



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Preparação

1. Leve ao lume um tacho de cozer ao vapor, com um pouco de água. Tempere a água com 2 raspas de limão e sal. Adicione os legumes cortados (cenoura, cebola e brócolos).
2. Na cesta de cozer ao vapor, coloque os Lombos de Bacalhau e regue com azeite.
3. Deixe cozer durante 25 minutos.

# Produtos Associados



**Lombras de Bacalhau**

550 g



**Lombras de Bacalhau**

400 g



**Bacalhau Desfiado**

850 g



**Supremas de Bacalhau**

400 g



**Lombras de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg



**Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg