



## Bacalhau em Alho Francês e Bacon



### Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- 1 alho francês médio
- 2 tomates
- 150 g de bacon
- Azeite q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele as Postas de Bacalhau e reserve.
2. Num tacho largo, salteie ligeiramente em azeite o bacon cortado em cubinhos e retire para um prato, deixando o azeite. Disponha o alho francês cortado em rodela finas, depois o tomate picado sem pele e tempere com uma pitada de sal. A seguir distribua o bacon salteado e, em cima de tudo, as postas de bacalhau com a pele para cima (sem sobrepor).
3. Cubra com um fio de azeite generoso, tape o tacho e leve a lume brando a médio por 15 a 20 min., agitando o tacho de vez em quando.
4. Sirva bem quente.

## Produtos Associados



**Postas de  
Bacalhau**

700 g



**Postas Finas de  
Bacalhau**

700 g