



Bruschetta de Bacalhau by Chef Kiko



Ingredientes

- 2 lombos de Bacalhau Pescanova
- 5 fatias de Pão de Mafra
- 1 folha de Louro
- 2 dentes de Alho
- 1 chávena de café de Azeite
- 1 colher de sopa com Pimentão de la Vera
- Pimenta preta moída
- Coentros qb



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Preparação

1. Cozinhar o bacalhau: aquecer a água, temperá-la com alho e com louro. Assim que estiver a ferver, juntar o bacalhau, tapar o bacalhau e deixar cozer durante 15 minutos.
2. Misturar o azeite com pimentão de la Vera e depois juntar o bacalhau lascado.
3. Colocar o bacalhau lascado sobre as fatias de pão de Mafra fininhas, e terminar com coentros por cima.

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