



Couscous De Bacalhau By Chef Kiko



Ingredientes

- 2 Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite
- 400g de couscous
- 200g de tomate cereja
- Manjeriçã a gosto, cortado grosseiramente
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Coza o Lombo de Bacalhau e reserve a água.
2. Colocar o couscous numa travessa e junte a água quente de cozer o Bacalhau, previamente filtrada. O caldo deve ficar mais ou menos 1 dedo acima do couscous. Tapar de imediato com película transparente e deixar cozinhar durante 7 minutos. No final, separe o couscous com a ajuda de um garfo de maneira a que este fique solto. Tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Desfiar o bacalhau e misturar com o couscous. Adicionar o tomate cereja cortado e o manjeriçã. Adicione o azeite.

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