



Lombos de Bacalhau com Miolo de Camarão Selvagem à Portuguesa



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de **LOMBOS DE BACALHAU 550G PESCANOVA**
- 1 emb. de **MIOLO DE CAMARÃO SELVAGEM GIGANTE 15/30 250 G PESCANOVA**
- 1 cebola roxa grande
- 400 g de batatinhas
- 6 folhas de couve portuguesa
- 2 folhas de louro
- 2 dentes de alho

1. Azeite, sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o bacalhau, secar com papel absorvente e dispor numa assadeira com fundo com um fio de azeite, em cima da cebola cortada em rodela finas e do louro;
2. Regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 20 min. aproximadamente;
3. Escaldar as batatinhas descascadas em água a ferver com sal por 5 min., escorrer e levar ao forno numa assadeira regadas com um fio de azeite generoso ao mesmo tempo que o bacalhau;
4. Cortar as folhas de couve em juliana fina, escaldar em água a ferver com sal, aproximadamente 5 min., escorrer bem e saltear em azeite e 1 dente de alho picado finamente;
5. Passar o miolo de camarão por água fria corrente durante 1 min. Amolecer 1 dente de alho picado em azeite e saltear o camarão temperado com sal e pimenta preta acabada de moer, durante aproximadamente 5 min.;
6. Servir o bacalhau assado com o camarão, a cebolada, a couve e as batatinhas assadas.

Produtos Associados



**Lomitos de
Bacalhau**

550 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g