



Lombos de Bacalhau Confitado by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 4 Batatas Doces Laranjas de Tamanho Médio
- 1/2 Ramo de Coentros
- 1/4 de Broa de Milho Triturada
- 1 Cabeça de Alho
- Azeite q.b.
- Tomilho q.b.
- Alecrim q.b.
- Sal e Pimenta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Embrulhe cada uma das batatas doces em papel de alumínio, coloque um pouco de sal e azeite e feche. Leve ao forno a 180°C durante cerca de 40 minutos.
2. Entretanto, numa travessa junte o azeite, 1 cabeça de alho cortada ao meio, o ramo de tomilho, o ramo de alecrim, e a folha de louro. Junte os lombos de bacalhau e leve ao forno. Deixe confitar por cerca de 20min.
3. Assim que as batatas estejam moles ao toque, retire-as do forno, abra o papel de alumínio com cuidado e retire-lhes a pele. Coloque a polpa da batata num tacho e junte a manteiga e leite até obter uma textura de puré. Reserve.
4. Retire o Bacalhau do Forno. Coloque um pouco de azeite de confitar o bacalhau num copo misturador, junte os coentros, e triture tudo. Tempere com um pouco de sal.
5. Coloque um pouco da esmagada de batata no prato, coloque por cima o lombo de bacalhau, polvilhe com a broa de milho e regue com o azeite de coentros.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg