



Supremas de Bacalhau com Broa sobre Rosti de Batata



Ingredientes

- 2 emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova 400 g
- 7 batatas médias
- sal e pimenta q b.
- 150 g de miolo de broa
- 1 dente de alho
- 1 raminho de coentros
- 1,5 dl de azeite
- 1 dl de vinagre balsâmico



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
450,7 Kcal	33,3 g	20,9 g	25,6 g

Preparação

1. Ligue o forno a 200° C. Lave as batatas com a pele e coza-as em água a ferver temperada com sal, durante 10 minutos. Escorra-as e retire-lhes a pele. Esmague o miolo da broa e deite-o para uma taça. Junte o alho e os coentros, ambos picados, bem como 1 dl do azeite, e misture bem.
2. Depois de descongeladas, disponha as Supremas de Bacalhau Pescanova num tabuleiro e cubra-as com a mistura anterior. Leve ao forno durante 15 minutos.
3. Passe as batatas pelo ralador da cenoura. Leve ao lume uma frigideira antiaderente, untada com o restante azeite, deixe aquecer e coloque nela um pequeno aro metálico. Encha-o com um pouco de batata, deixe cozinhar até ganhar crosta, retire-lhe o aro e deixe o rosti cozinhar do outro lado até ficar douradinho. Retire e repita a operação por mais três vezes.
4. Coloque os rosti num prato, disponha por cima as Supremas de Bacalhau Pescanova, regue com o vinagre balsâmico e sirva.

Receita da autoria do Chef Hernâni Ermida

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

400 g