Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau à Canela e Hortelã com Maçã

Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau Pescanova
- 6 maçãs reineta grandes
- 2 paus de canela
- 1 c. de chá de manteiga
- Hortelã q.b.
- Azeite

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e coza em água a ferver com 4 folhas de hortelã e 2 paus de canela por 15 min, aprox.

2. Descasque as maçãs, corte em pedaços pequenos, coloque num tacho largo com um pouco de água no fundo apenas e coza em lume brando, tapado, até desfazerem (mexendo de vez em quando). Depois, triture, adicione 1 c. de chá de manteiga e mexa por 2 a 3 min. em lume brando.

3. Sirva os Lombos de Bacalhau com um fio de azeite e hortelã fresca, acompanhados com o puré de maçã.

Produtos Associados

Bacalhau Especial Sel Chef Isl.

1 kg

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