



Bacalhau ao Vapor com Legumes By Chef Kiko



Ingredientes

- 1 Embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 1 Limão
- Azeite
- Brócolos
- 2 Cenouras
- 1 Cebola
- Sal q.b



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Leve ao lume um tacho de cozer ao vapor, com um pouco de água. Tempere a água com 2 raspas de limão e sal. Adicione os legumes cortados (cenoura, cebola e brócolos).
2. Na cesta de cozer ao vapor, coloque os Lombos de Bacalhau e regue com azeite.
3. Deixe cozer durante 25 minutos.

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