Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau com Cuscuz, Maçã e Frutos Secos

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

Para o Bacalhau:

- **Lombos de Bacalhau PESCANOVA** 1 emb.
- Folhas de louro 2 unid.
- Grãos de pimenta preta 1 colher de sobremesa

Para o Cuscuz, Maçã e Frutos Secos:

- Cuscuz 200 g
- Sal e pimenta preta q.b.
- Passas 3 colheres de sopa
- Amêndoas sem pele 4 colheres de sopa
- Maçãs verdes 2 unid.
- Cebolinho q.b.

Preparação

Preparação dos Lombos de Bacalhau:

1. Descongelar os **Lombos de Bacalhau** de acordo com as instruções na embalagem.

2. Colocar uma **panela** com água **ao lume** sem sal.

3. **Juntar** os **Lombos de Bacalhau** previamente descongelados, o louro e os grão de pimenta.

4. Deixar a **água levantar fervura** e, a partir desse momento, **cozer** por **8** a **10 min. aprox**.

Preparação do Cuscuz, Maçã e Frutos Secos:

5. **Cozer** os cuscuz temperando de sal e pimenta preta **moída na hora**.

6. **Acrescentar** as passas de imediato no final, quando soltar o cuscuz com o garfo.

7. **Tostar** as amêndoas numa **frigideira** antiaderente sem gordura ou no forno.

8. **Cortar** as maçãs em cubinhos deixando a casca.

9. **Misturar** tudo com o cuscuz.

10. **Temperar** com um fio de **azeite**.

Para terminar:

11. **Servir** os **Lombos de Bacalhau** regado com um fio de azeite com a **salada de cuscuz** e **cebolinho** picado.

Produtos Associados

Postas de Bacalhau

700 g