



Bacalhau Confitado by Lourenço Ortigão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 saco de amêijoas brancas
- 1 ramo de coentros
- 1 cálice de vinho branco seco
- 4 dentes de alho
- 1 limão
- 1/2 cabeça de couve-flor
- 500 ml de leite
- 1 folha de louro
- 1 raminho de tomilho
- 1 raminho de alecrim
- 1 colher de chá de farinha de amido de milho
- Azeite, sal e grão de pimenta q.b.

Preparação

1. Num tacho juntar o azeite, 2 dentes de alho, o ramo de tomilho, o ramo de alecrim, e a folha de louro, levar ao lume até atingir entre 70°C - 75°C de temperatura. Juntar os lombos de bacalhau Pescanova, limpos de espinhas (o azeite tem de cobrir completamente o bacalhau) e deixar confitar a uma temperatura constante por cerca de 20 a 30 minutos.
2. Entretanto num outro tacho com azeite, juntar 2 dentes de alho laminados, deixar o azeite aquecer e juntar as amêijoas, deixar saltear, refrescar com um pouco de vinho branco, juntar os coentros partidos, tapar e deixar cozinhar por alguns minutos até as amêijoas abrirem. Quando as amêijoas estiverem prontas juntar sumo de meio limão. Coar as amêijoas com um passador chinês, reservar o molho.
3. Num tacho pequeno juntar ao molho uma colher de chá de farinha de amido de milho, deixar engrossar em lume brando, rectificar temperos se necessário. Reservar o molho. Partir a couve-flor em pedaços bem pequenos, num tacho levar a lume brando com o leite, deixar cozer em lume brando até a couve-flor estar bem cozida.
4. Coar o leite e reservar. Colocar a couve-flor num liquidificador e juntar uma ou 2 colheres de sopa de leite para ajudar o puré a ficar bem cremoso. Servir o bacalhau confitado sobre o puré com o molho por cima.

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