Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Couscous De Bacalhau By Chef Kiko

| Dificuldade | Tempo | Nº de pessoas |
|---|---|---|
| Média | Entre 15-30 min | 2 Pessoas |

## Ingredientes

- 2 Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite
- 400g de couscous
- 200g de tomate cereja
- Manjericão a gosto, cortado grosseiramente
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.

## Preparação

1. Coza o Lombo de Bacalhau e reserve a água.

2. Colocar o couscous numa travessa e junte a água quente de cozer o Bacalhau, previamente filtrada. O caldo deve ficar mais ou menos 1 dedo acima do couscous. Tapar de imediato com pelicula transparente e deixar cozinhar durante 7 minutos. No final, separe o couscous com a ajuda de um garfo de maneira a que este fique solto. Tempere com sal e pimenta a gosto.

3. Desfiar o bacalhau e misturrar com o couscous. Adicionar o tomate cereja cortado e o manjericão. Adicione o azeite.

## 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