Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Gaspacho com Bacalhau Salteado aos Óregãos

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

Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- 2 dentes de alho
- 600 g de tomate maduro
- 150 g de pimento verde
- 150 g de pepino
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 dl de água gelada
- Croutons q.b.
- Orégãos secos q.b.

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, escorrer bem e saltear em azeite quente com 1 dente de alho picado finamente, por 3 a 4 min.

2. Para o gaspacho: colocar num liquidificador o tomate (sem pele), o pimento (sem veios nem sementes), o pepino descascado e 1 dente de alho, e triturar até à consistência cremosa. Depois, temperar com sal e pimenta preta moída na hora, 2 colheres de sopa de vinagre e 2 colheres de sopa de azeite e triturar novamente. Por fim, acrescentar a água e voltar a triturar (para uma consistência mais líquida, acrescentar mais água).

3. Servir o gaspacho de imediato, com o Bacalhau Desfiado salteado e croutons a gosto, tudo salpicado com orégãos secos.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g