Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Lombos de Bacalhau com Crosta de Pão, Chouriço e Aromáticas, e Molho Cremoso de Alhos

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 4 fatias de pão de mistura médias
- 1/2 chouriço
- 1 haste de alecrim e 3 pés de salsa
- 15 dentes de alho grandes
- Azeite e sal q.b.
- 1 pacote de natas
- 1 molho de grelos médio

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau Pescanova, escorra bem, disponha-os com a pele para baixo num tabuleiro com o fundo coberto de azeite, e leve ao forno pré-aquecido a 180°, durante 20 a 25 minutos.

2. Numa picadora, junte o miolo do pão aos pedaços, o chouriço sem a pele aos pedaços, as folhinhas apenas do alecrim e da salsa e pique até obter um granulado fino. Deite numa tigela, junte 6 colheres de sopa de azeite e envolva bem com os dedos.

3. Abra o forno, regue com azeite os lombos de bacalhau e cubra a parte de cima generosamente com a mistura de pão e chouriço, calcando ligeiramente.

4. Suba a temperatura do forno para 230° e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos para que a mistura de pão toste.

5. Para o molho cremoso de alhos: descasque os dentes de alho e retire o gérmen; escalde os dentes de alho em água a ferver com sal até amolecerem; escorra-os e junte às natas numa frigideira; leve a apurar em lume brando, mexendo, para envolver os sabores; triture com a varinha mágica ou simplesmente esmague com um garfo e, depois, coe com a ajuda de um passador.

6. Sirva os lombos com grelos cozidos salteados em azeite e alho picado, e o molho cremoso de alhos.

Produtos Associados

Lombos de Bacalhau

400 g

Lombos de Bacalhau

550 g

Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg