Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Polvo, Batata Doce e Crumble de Chouriço by Chef Miguel Mesquita

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Média	Entre 1-2 h	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Embalagem de Polvo Limpo Pescanova
- 1 Cebola
- 1 Folha de louro
- 1 Chouriço Assado
- 1/2 Broa de Milho
- 1/2 Ramo de Coentros
- 2 Batatas Doce Laranjas Grandes Cozidas
- 50g de Manteiga
- 2 Dentes de Alho
- q.b. Azeite
- q.b. Sal Grosso

Preparação

1. Coza o polvo numa panela com sal, louro e uma cebola com casca durante cerca de 45 minutos.

2. Triture as batatas doces com um garfo e coloque-as num tacho, junte o fio de azeite e deixe aquecer, junte a manteiga e as natas e envolva até obter um puré bem cremoso.

3. Retire o Polvo, corte as pernas e disponha-as numa travessa de forno com alhos esmagados, bastante azeite e um pouco de sal. Leve ao forno bem quente até estarem crocantes.

4. Entretanto num triturador triture a broa de milho com o chouriço e os coentros.

5. Sirva o polvo com uma base de puré de batata doce e o crumble por cima.

Produtos Associados

Polvo Limpo

800 g