Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salmorejo com Lascas de Bacalhau Salteado

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

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- Azeite q.b.
- Alho e sal q.b.
- 2 ovos
- 1 cacete
- 600 g de tomate maduro
- 1 dente de alho
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, escorrer bem e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 3 a 5 min.

2. Cozer os ovos em água com sal, deixar arrefecer, descascar e cortar em cubos.

3. Cortar o pão em pedaços e colocar numa taça grande.

4. Num robot de cozinha, triturar o tomate cortado em pedaços até ficar cremoso, passar por um passador e cobrir o pão. Deixar embeber bem por 10 min. aprox.

5. A seguir, voltar a triturar tudo, acrescentando o alho. Depois, juntar 50 ml de azeite e voltar a triturar bem até ficar um creme uniforme (o salmorejo fica mais ou menos espesso consoante a quantidade de pão utilizada e a variedade do tomate).

6. Servir o salmorejo com as lascas de Bacalhau salteadas, o ovo cozido, um fio de azeite e cebolinho picado.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

850 g

Bacalhau Desfiado

400 g