



# Bacalhau ao Vapor com Legumes By Chef Kiko

Image not readable or empty  
//img.youtube.com/vi/fDnzFfPa4zI/0.jpg



Dificuldade



Média

Tempo



Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

## Ingredientes

- 1 Embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 1 Limão
- Azeite
- Brócolos
- 2 Cenouras
- 1 Cebola
- Sal q.b

## Preparação

1. Leve ao lume um tacho de cozer ao vapor, com um pouco de água. Tempere a água com 2 raspas de limão e sal. Adicione os legumes cortados (cenoura, cebola e brócolos).
2. Na cesta de cozer ao vapor, coloque os Lombos de Bacalhau e regue com azeite.
3. Deixe cozer durante 25 minutos.

# Produtos Associados



**Lombos de Bacalhau do Atlântico**  
Embalagem: **600 g**



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig**  
Embalagem: **1 kg**



**Postas de Bacalhau**  
Embalagem: **700 g**



**Postas de Bacalhau do Atlântico**  
Embalagem: **700 g**