



Bacalhau com Cuscuz, Maçã e Frutos Secos



Ingredientes

Para o Bacalhau:

- **Lombos de Bacalhau PESCANOVA** 1 emb.
- Folhas de louro 2 unid.
- Grãos de pimenta preta 1 colher de sobremesa

Para o Cuscuz, Maçã e Frutos Secos:

- Cuscuz 200 g
- Sal e pimenta preta q.b.
- Passas 3 colheres de sopa
- Amêndoas sem pele 4 colheres de sopa
- Maçãs verdes 2 unid.
- Cebolinho q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Preparação dos Lombos de Bacalhau:

1. Descongelar os **Lombos de Bacalhau** de acordo com as instruções na embalagem.
2. Colocar uma **panela** com água **ao lume** sem sal.
3. **Juntar** os **Lombos de Bacalhau** previamente descongelados, o louro e os grão de pimenta.
4. Deixar a **água levantar fervura** e, a partir desse momento, **cozer por 8 a 10 min. aprox.**

Preparação do Cuscuz, Maçã e Frutos Secos:

5. **Cozer** os cuscuz temperando de sal e pimenta preta **moída na hora**.
6. **Acrescentar** as passas de imediato no final, quando soltar o cuscuz com o garfo.
7. **Tostar** as amêndoas numa **frigideira** antiaderente sem gordura ou no forno.
8. **Cortar** as maçãs em cubinhos deixando a casca.
9. **Misturar** tudo com o cuscuz.
10. **Temperar** com um fio de **azeite**.

Para terminar:

11. **Servir** os **Lombos de Bacalhau** regado com um fio de azeite com a **salada de cuscuz e cebolinho** picado.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**



Postas de Bacalhau

Embalagem: **700 g**