



Bacalhau confitado com puré de grão



Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Lombos de Bacalhau Pescanova
- 350 ml de azeite
- 4 grãos de pimenta-da-Jamaica
- 5 grãos de pimenta-branca ou preta
- 3 hastes de tomilho
- 3 dentes de alho com a casca
- sal

Puré de grão:

- 1 lata grande de grão cozido
- 50 ml de azeite
- 100 ml água quente
- 1 pitada de cominhos em pó
- 1 pitada de noz moscada
- sal e pimenta de moinho q.b.

Preparação

1. Colocar o bacalhau numa assadeira pequena.
2. Adicionar 3 dentes de alho, com a camisa ligeiramente esmagados, as pimentas em grão e o tomilho. Temperar com uma pitada de sal.
3. Regar com 3,5 dl de azeite ou mais se necessário.
4. Levar o bacalhau ao forno pré-aquecido a 100°C, durante aprox. 30m.

Puré de grão:

1. Colocar o grão previamente escorrido num robot de cozinha, juntamente com o azeite, a água quente, os cominhos, a noz-moscada, a pimenta e o sal.
2. Reduzir a puré. Verificar a consistência.
3. Se necessário acrescentar um pouco de água e rectificar os temperos.

Receita da autoria de: Isabel Zibaia Rafael blog: [Cinco Quartos de Laranja](#)

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: 600 g