



Bacalhau em Tomatada à Cerveja e Mostarda



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 cebola
- Azeite q.b.
- 1 tomate
- 2 c. de sopa de mostarda
- 50 ml de cerveja
- Sal q.b.
- Cebolinho q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau.
2. Corte a cebola às rodelas finas e amoleça em azeite. Depois, junte o tomate (sem pele) picado e a mostarda previamente misturada com a cerveja e deixe ferver por 1 a 2 min. A seguir, tempere ligeiramente de sal, mexa e, em cima, disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para cima, sem os sobrepor.
3. Tape e cozinhe os Lombos de Bacalhau em lume brando por 20 min. aprox., agitando o tacho de vez em quando.
4. Sirva polvilhado com cebolinho fresco picado, acompanhado de puré de batata.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**