



Bacalhau no Forno com Cerveja e Batatinhas Assadas



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Pimenta preta e pimentão doce q.b.
- 4 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 100 ml de cerveja
- Alecrim q.b.
- 500 g de batatinhas novas
- 1 folha de louro



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau, passar por água fria corrente, secar bem com papel absorvente.
2. Dispor os Lombos de Bacalhau, numa assadeira, temperados com pimenta preta e 1 c. de café de pimentão doce, com os dentes de alho descascados e esmagados, tudo regado com 4 c. de sopa de azeite, a cerveja à temperatura ambiente e alecrim.
3. Levar a forno pré-aquecido a 200° C por 20 a 25 min. (dependendo do forno). A meio do tempo, regar os Lombos de Bacalhau com o molho.
4. Lavar as batatinhas novas, cortar ao meio, temperar de sal e louro e colocar numa assadeira. Regar com azeite e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 35 min. aprox.
5. Servir os Lombos de Bacalhau com molho de cerveja, alho e alecrim, as batatinhas assadas e esparregado.

Produtos Associados



**Lombos de
Bacalhau**

400 g



**Lombos de
Bacalhau**

550 g