Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bruschetta de Bacalhau by Chef Kiko

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 2 lombos de Bacalhau Pescanova
- 5 fatias de Pão de Mafra
- 1 folha de Louro
- 2 dentes de Alho
- 1 chávena de café de Azeite
- 1 colher de sopa com Pimentão de la Vera
- Pimenta preta moída
- Coentros qb

Preparação

1. Cozinhar o bacalhau: aquecer a água, temperá-la com alho e com louro. Assim que estiver a ferver, juntar o bacalhau, tapar o bacalhau e deixar cozer durante 15 minutos.

2. Misturar o azeite com pimentão de la Vera e depois juntar o bacalhau lascado.

3. Colocar o bacalhau lascado sobre as fatias de pão de Mafra fininhas, e terminar com coentros por cima.

Produtos Associados

Bacalhau Especial Sel Chef Isl.

1 kg

Preparado Arroz de Bacalhau

700 g

Lombos de Bacalhau

550 g

Lombos de Bacalhau

400 g

Bacalhau Desfiado

850 g

Supremas de Bacalhau

400 g