



Couscous De Bacalhau By Chef Kiko

Image not readable or empty
//img.youtube.com/vi/dkcWJbAF9GM/0.jpg



Dificuldade



Média

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Ingredientes

- Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite
- 400g de couscous
- 200g de tomate cereja
- Manjerição a gosto, cortado grosseiramente
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.

Preparação

1. Coza o Lombo de Bacalhau e reserve a água.
2. Colocar o couscous numa travessa e junte a água quente de cozer o Bacalhau, previamente filtrada. O caldo deve ficar mais ou menos 1 dedo acima do couscous. Tapar de imediato com película transparente e deixar cozinhar durante 7 minutos. No final, separe o couscous com a ajuda de um garfo de maneira a que este fique solto. Tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Desfiar o bacalhau e misturar com o couscous. Adicionar o tomate cereja cortado e o manjerição. Adicione o azeite.

Produtos Associados



**Supremas de
Bacalhau 400g**

Embalagem: **400 g**



**Lombos de
Bacalhau do
Atlântico Hig**

Embalagem: **1 kg**



**Postas de
Bacalhau do
Atlântico Hig.**

Embalagem: **1 kg**



**Bacalhau
Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**



**Preparado para
Caldeirada de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Postas de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**