



Cozedura De Bacalhau À Portuguesa By Chef Kiko



Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau Pescanova 600g
- 2 colheres de sopa de Azeite
- 1/2 cabeça de alho
- 2 folhas de louro
- 3dl de água
- Sal q.b.

Dificuldade



Média

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Coloque um tacho com água ao lume e junte meia cabeça de alho, azeite e as folhas de louro.
2. Quando a água ferver desligue o lume, junte o bacalhau e deixe cozinhar durante 25 minutos.

Produtos Associados



**Lombos de
Bacalhau**

Embalagem: **600 g**



**Postas de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**