



Lombo de Bacalhau com Puré de Grão by Chef Miguel Mesquita



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Lombos de Bacalhau Pescanova
- 4 Dentes de Alho
- 1 Lata de Grão de Bico Cozido
- 2 Ovos Escalfados
- 1 Colher de chá de Pimentão Doce
- 1 Colher de chá de Manteiga
- 1 Cebola Roxa
- q.b. Azeite
- q.b. Sal e Pimenta
- Crumble de Chouriço
- q.b. Coentros Picados
- q.b. Vinagre

Preparação

1. Comece por coar o grão de bico, coloque-o num processador de cozinha e triture-o, junte um pouco da água da cozedura, a manteiga e tempere com sal e pimenta. Triture até obter uma textura de puré, coloque num tacho a lume brando e mantenha quente. Reserve.
2. Junte as cebolas cortadas em fatias numa frigideira com azeite, deixe refogar até estarem bem cozinhadas. Reserve.
3. Cubra o fundo de uma assadeira grande com azeite polvilhe com o pimentão doce e os alhos esmagados, disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo. Leve a forno pré-aquecido a 200°, por 20 a 25 min., dependendo do forno e da altura dos lombos.
4. Coloque no fundo do prato o puré de grão e depois por cima a cebola caramelizada. De seguida coloque o bacalhau, os ovos escalfados e polvilhe com o crumble de chouriço e os coentros picados.

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