



## Lombos de Bacalhau by Lourenço Ortigão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 2 lombos de Bacalhau Pescanova
- 2 cebolas fatiadas
- 2 dentes de alho fatiados.
- Azeite Q.B.
- 400g de castanha descascada
- 150g de broa de milho
- 2 colheres de sopa de salsa
- 1 dente de alho
- Sal e Pimenta Q.B.

### Preparação

1. Na base de uma travessa coloque a cebola e os alhos
2. Por cima disponha os lombos de bacalhau e as castanhas. Tempere com sal e pimenta e regue com azeite.
3. Leve ao forno a 180C durante cerca de 35 minutos.
4. Triture a broa com a salsa e um pouco de sal. Assim que o bacalhau estiver pronto, retire-o do forno e polvilhe-o com a broa.
5. Sirva com as castanhas e regue com mais um pouco de azeite se desejar.

## Produtos Associados



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Lombos de Bacalhau**

550 g



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg