



Lombos de Bacalhau Confitados em Azeite ao Alecrim



Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 400 g de batatinhas para assar
- 10 chalotas
- 2 cenouras médias
- 2 raminhos de alecrim
- 1 c. de café de grãos de pimenta preta
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau, passe por água fria corrente e seque com papel absorvente.
2. Num tacho largo disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo, o alecrim e a pimenta preta, cubra com azeite e deixe cozer em lume brando por 20 min. aprox., contando a partir do momento em que o azeite começa a borbulhar ligeiramente (mas sem ferver).
3. Entretanto, descasque as chalotas, lave as batatinhas e corte ao meio, descasque as cenouras e corte em palitos. Depois verta um fio de azeite numa assadeira, disponha os legumes, tempere com sal e alecrim, regue com um fio de azeite, mexa e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**