



Polvo, Batata Doce e Crumble de Chouriço by Chef Miguel Mesquita



Ingredientes

- 1 Embalagem de Polvo Limpo Pescanova
- 1 Cebola
- 1 Folha de louro
- 1 Chouriço Assado
- 1/2 Broa de Milho
- 1/2 Ramo de Coentros
- 2 Batatas Doce Laranjas Grandes Cozidas
- 50g de Manteiga
- 2 Dentes de Alho
- q.b. Azeite
- q.b. Sal Grosso

Dificuldade



Média

Tempo



Entre 1-2 h

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Coza o polvo numa panela com sal, louro e uma cebola com casca durante cerca de 45 minutos.
2. Triture as batatas doces com um garfo e coloque-as num tacho, junte o fio de azeite e deixe aquecer, junte a manteiga e as natas e envolva até obter um puré bem cremoso.
3. Retire o Polvo, corte as pernas e disponha-as numa travessa de forno com alhos esmagados, bastante azeite e um pouco de sal. Leve ao forno bem quente até estarem crocantes.
4. Entretanto num triturador triture a broa de milho com o chouriço e os coentros.
5. Sirva o polvo com uma base de puré de batata doce e o crumble por cima.

Produtos Associados



Tentáculos de Pota Cozidos

Embalagem: **400 g**



Tiras de Pota no ponto de sal

Embalagem: **500 g**



Tiras de Pota Panada com Limão Sem Glúten

Embalagem: **400 g**



Tiras do Mar Tipo Polme Crocante

Embalagem: **1 kg**



Tiras do Mar em Polme Frumar

Embalagem: **1 kg**



Choco Limpo 10/30

Embalagem: **500 g**



Lula Inteira Patagônica C

Embalagem: **1 kg**



Lula Patagônica CB

Embalagem:
Peso variável 5 kg



Lulas Limpas 20/40

Embalagem: **450 g**



Lulas Limpas Frumar

Embalagem: **900 g**



Argolas do Mar

Embalagem: **400 g**