Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Sopa Fria de Tomate com Lasca de Bacalhau

Image not readable or empty
//img.youtube.com/vi/Oy81a494M34/0.jpg

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Lombo de Bacalhau Pescanova
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho
- 600g tomate maduro com rama
- 1/2 c. de sopa azeite
- 1/2 c. de chá vinagre balsâmico
- 1/2 c. de chá sal
- 1/2 c. de chá açúcar mascavado
- 1 cenoura
- 1 talo de aipo
- 1/2 cebola roxa
- 500ml de água de cozer o bacalhau
- q.b. sal e pimenta
- q.b. tomilho

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 220ºC.

2. Colocar um tacho com água, 1 dente de alho e 1 folha de louro ao lume, assim que ferver, juntar o Lombo de Bacalhau Pescanova, desligar, tapar e deixe repousar durante 15 minutos.

3. Dispor o tomate, cenoura, cebola e aipo num tabuleiro, regar com azeite e vinagre, salpicar com um pouco do sal e com açúcar. Levar ao forno durante 20 minutos.

4. Lascar o bacalhau e reservar.

5. Retirar do forno colocar num tacho e juntar a água de cozer o bacalhau. Triturar tudo.

6. Rectificar os temperos e servir a sopa de tomate com as lascas de bacalhau por cima. Salpicar com folhas de tomilho.

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