



Supremas de Bacalhau de Cebolada e Puré de Ervilhas



Ingredientes

- 600 g Supremas de Bacalhau Pescanova
- 450 g Ervilhas Pescanova
- 1 c. café de Alho Picado Pescanova
- 2 cebolas médias
- 3 rodelas de chouriço
- sal e azeite q.b.
- 8 folhas de hortelã

Dificuldade



Média

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Num tacho com azeite amoleça o Alho Picado e as cebolas, em rodelas finas.
2. Junte as Supremas de Bacalhau já descongeladas e 4 folhas hortelã. Regue com um fio de azeite, tape, e deixe cozinhar em lume brando por 10-15 min.
3. Leve as Ervilhas a cozer em água com sal, 4 folhas de hortelã, rodelas de chouriço e um fio de azeite.
4. Quando estiverem cozidas, retire as rodelas de chouriço, escorra a água para um recipiente, para o caso de precisar juntar ao puré, e triture bem com a varinha mágica até ficar em puré (para uma textura mais cremosa, junte um pouco de água da cozedura). Sirva com as Supremas.

[tshdnbs-24]

Produtos Associados



Alho Picado

Embalagem: **150 g**



Ervilhas

Embalagem: **450 g**



Ervilhas

Embalagem: **1 kg**



Supremas de Bacalhau

Embalagem: **400 g**