
Bacalhau assado com batatas

Dificuldade: **Fácil** ⌚ 50-55min

Bacalhau assado com batatas é um prato típico da culinária caseira, aqui combinado com bacon e ervas para realçar o sabor.



pratos

Bacalhau assado com batatas

Dificuldade: **Fácil** ⌚ 15 min 🌡️ 96° 🌀 Vapor 💧 700ml ≡ 2

Batatas

Dificuldade: **Fácil** ⌚ 35-40 min 🌡️ 180° 🌀 ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado 💧 700ml ≡ 2

Ingredientes (6 porções)

750 gr batatas

500 gr lombo de bacalhau (inteiro)

2 colheres de chá de sumo de limão

100 ml de natas azedas

150 ml de natas

1 ovo

1 gema de ovo

1 colher de chá de mostarda

100 gr de fatias de bacon

1 colher de chá de salsa picada

sal e pimenta

Preparação

Descasque e fatie as batatas. Ponha as batatas no tabuleiro (SET), tempere-as suavemente e coloque no forno.

Coza as batatas na função Vapor a 96° durante 15 minutos. No fim, deixe escorrer bem para as secar.

Tempere o peixe e borrife-o com sumo de limão. Unte generosamente um tabuleiro.

Cubra o fundo com uma camada de rodelas de batatas. Coloque o bacalhau por cima. Espalhe o resto das batatas à volta do prato.

Bata as natas azedas, as natas, os ovos inteiros, as gemas de ovo, a mostarda e tempere. Verta sobre as batatas. Coloque o tabuleiro no forno no nível 2.

Selecione ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado a 180° e asse durante 40 minutos.

Corte o bacon em fatias e frite-o numa frigideira até ficar crocante.

Retire o peixe do forno, polvilhe com as tiras de bacon, a salsa picada e sirva.

* Receita concebida para forno com função 100% Vapor.