



BY CHEF
RICARDO
TEIXEIRA
COELHO

RECEITA

BACALHAU CONFITADO COM PURÉ DE GRÃO E CEBOLA CARMELIZADA

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes

4 lombos de bacalhau demolidado
2 latas de grão de bico cozido
2 cebolas roxas
2 colheres de sopa vinagre de vinho tinto
75 cl azeite virgem extra
2 colheres de chá de açúcar de cana
Sal e pimenta qb
Cebolinho

1. Cozer o bacalhau num pirex a vapor durante 5 minutos, retirar do forno e colocar azeite até praticamente cobrir os lombos. Reservar.
2. Descascar as cebolas, cortar em gomos e numa sertã quente colocar o azeite, o açúcar e o vinagre. Deixar cozinhar cerca de 10 minutos.
3. Escorrer e lavar o grão de bico, colocar no robot de cozinha, tritutar muito bem e temperar com azeite, sal e pimenta.
4. Aquecer o puré lentamente com azeite, e entretanto levar o bacalhau ao forno a 140°C durante 8 minutos.
5. Colocar o puré num prato, 1 lombo de bacalhau por cima, em seguida a cebola caramelizada, regar com o azeite e os sucos do bacalhau, e o cebolinho bem picado.

