

BACALHAU LASCADO COM PURÉ DE GRÃO E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

Bacalhau 1 lombo
Grão de bico cozido 400 g
Coentros picado 20 g
Azeite virgem extra q.b.
Alho 20 g
Leite 0,3 litros
Grelas 150 g
Sal Marinho e pimenta q.b.
Amêndoas em lascas torradas q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque os lombos de bacalhau num tabuleiro de forno com leite, alho e azeite e leve ao forno cerca de 10 minutos a 180°C.
De seguida reduza o grão a pré, com auxílio de um passe-vite.
Puxe azeite e alho numa frigideira, junte o puré, acrescentando leite quando necessário, até ficar bem cremoso.
Tempre com sal e pimenta, perfume com coentros.
Emprate e polvilhe com amêndoas torradas.