

# Bacalhau à João do Porto

*Chefe Hélio Loureiro*

## Ingredientes

4 lombos de bacalhau demolido Lugrade  
4 ovos cozidos  
3 dl de azeite Valle Madruga  
2 cebolas cortadas às rodelas finas  
2 dentes de alho  
50 g de salsa picada  
Sal Marinho Rui Simeão



## Preparação

Grelhe o bacalhau, embrulhe-o num **pano húmido** e reserve.

Pele as batatas ainda mornas e corte-as às rodelas grossas; corte os ovos em rodelas e junte-os às batatas numa travessa funda.

Leve ao lume o azeite com o alho esmagado, junte-lhe a cebola e retire do lume.

Coloque o bacalhau sobre as batatas e regue com o azeite bem quente.

Salpique com salsa picada.

