

# Bacalhau à Brás

*Chefe Pedro Marques*

## Ingredientes

Sal Marinho Rui Simeão q.b.  
Pimenta q.b.  
400g de bacalhau desfiado - demolido Lugrade  
8 ovos  
500g de batatas palha  
20g de salsa  
150g de cebolas em meias luas  
20g de alho picado  
2dl de azeite Valle Madruga  
50g de azeitonas pretas sem caroço



## Confeção

Leve ao lume o azeite com o alho picado e a cebola em meias luas muito finas.

Deixe alourar. Tempere com sal e pimenta.

Deixe refogar durante 5 minutos, para a cebolada ficar bem mole.

Junte o bacalhau, envolva e deixe cozinhar bem. Adicione a batata palha e os ovos batidos. Junte a salsa e mexa tudo rapidamente.

Sirva numa travessa, decore com azeitonas pretas e acompanhe com um pouco de salada.

## Curiosidade:

Este prato típico português de bacalhau, que consiste em bacalhau desfiado, batata frita e ovo mexido, terá sido criado por um taberneiro do Bairro Alto em Lisboa, de seu nome Brás.

A sua popularidade atravessou fronteiras e hoje é possível encontrar esta receita na ementa de alguns restaurantes espanhóis sob designação "revuelto de bacalao a la portuguesa"

