

Bacalhau al Pil Pil

Chefe Luís Baena

INGREDIENTES

Lombos de bacalhau meia-Cura 0,400 Kg Lugrade

Alhos sêcos 0,100 Kg;

Malagueta sêca 0,020 Kg;

Azeite Quinta do Peto 0,300 ml

Para o Puré:

Batata 0,600 Kg;

Manteiga 0,150 Kg;

Leite 100 ml;

Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Cortar bacalhau em porções de 0,100 Kg. Corar bacalhau no azeite em lume brando, juntamente com o alho e malagueta, durante cerca de 5 minutos.

Reservar o bacalhau, alho e malaguetas. Com umas varas emulsionar o azeite até obter uma textura espessa.

Para o puré:

Descascar e cozer a batata, passar pelo peneiro. Aquecer leite, juntar á batata e ligar com a manteiga, temperar a gosto.

