

Bacalhau com marmelos

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

4 lombos de bacalhau Lugrade
4 marmelos grandes
2 cebolas
4 dentes de alho
1,5 dl de azeite Truncado
3 tomates pelados
1 c.de chá de pimentão doce
5 c.s de vinho do porto
Sal Marinho Rui simeão
Raminhos de salsa
Farinha q.b
pimenta



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



PREPARAÇÃO

Descasque os marmelos corte-os em gomos grossos, retire as pevides e lave-os em água fria.

Leve ao lume um tacho com água temperada com sal e deixe ferver, junte os gomos de marmelos e deixe cozer durante 5 minutos, depois escorra-os mas guarde a água de os cozer;

Corte os lombos em cubos grossos, descasque as cebolas e os alhos, corte as cebolas em meias luas e pique os alhos; Leve ao lume um tacho com o azeite, passe os cubos de bacalhau pela farinha e junte-os ao tacho com o azeite quente deixe cozinhar apenas só de um dos lados até ficarem douradinhos;

Depois retire-os para um prato, junte ao tacho os alhos picados, mexa, junte a cebola e deixe cozinhar ate ficar macia, junte o tomate picado o pimentão-doce misture e deixe cozinhar em lume brando durante 5 minutos;

Junte 2 dl da água de cozer os marmelos, deixe ferver verifique o sal junte uma pitada de pimenta, junte os gomos de marmelos, tape e deixe cozer mais 5 minutos;

Acrescente depois os cubos de bacalhau, regue com o vinho do Porto tape e deixe cozinhar mais 5 minutos;

Sirva quente, decorado com folhas de salsa.

