

# Bacalhau de Sesimbra confitado em Azeite com Pastel do mesmo

*Chefe Pedro Gomes*

## INGREDIENTES

"Bacalhau de Sesimbra" 5 filetes Lugrade  
Broa 500gr  
Grão-de-bico 300gr  
Alho Francês 200gr  
Grelos de Nabo 200gr  
Batata 200gr  
Cebola 30gr  
Alho 6 dentes  
Azeite Valle Madruga qb  
Sal Marinho Rui Simeão  
Pimenta  
Salsa  
1 gema de ovo



## PREPARAÇÃO

Demolhe o "Bacalhau de Sesimbra" durante 24 horas, faça 4 filetes para confitar e com o outro escalfe em água, desfie e reserve.

Demolhe o Grão, retire a pele e coza.

Demolhe a broa na água de cozedura do grão e desfaça-a.

Num tacho, coloque uma parte do azeite de confitar, junte os 2 dentes de alho picados, adicione a broa, deixe cozer um pouco e adicione o grão e a salsa picada, tempere com sal e pimenta.

Coza os grelos.

Confite 4 dentes de alho inteiros e com pele, retire e reserve, no mesmo azeite confite o "Bacalhau" a 50° durante 10 minutos.

Pique apenas a parte branca do alho francês, branquear em manteiga adicione um pouco de água e deixe cozer, moa, adicione um toque de nata, tempere.

Coza as batatas com pele, depois de cozida retire a pele e esmague-as, adicione o "Bacalhau" desfiado a cebola e a salsa picadas mais a gema misture bem, faça 4 pasteis e frite-os em óleo.

No prato de servir coloque uma cama de grelos, em cima desta cama as migas, depois o creme de alho francês, em cima deste o "Bacalhau", ao lado o alho confitado e o pastel, regue o "Bacalhau" com o azeite quente.



**Alberto Ramos Moreira**

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)