

Bacalhau escalfado no azeite com creme de gemas e balsâmico branco

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

2 lombos de bacalhau demolhado Lugrade
4 dentes de alho
1 folha de louro
3 gemas
4 c.s de balsâmico branco
600g de batatinhas
100g de tomate cereja
100g de espargos verdes
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta acabada de moer
Salsa picada
Azeite Quinta do Peto q.b



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Aune Lohmann Dao DOC Tinto 2013



PREPARAÇÃO

Deixe descongelar os lombos de preferência no frio, depois passe-os por água fria e seque-os corte-os ao meio. Descasque os alhos e corte-os ao meio, leve ao lume um tacho com água deixe ferver tempere com sal e junte as batatas lavadas com a pele, deixe cozer durante 20 minutos depois escorra deixe arrefecer e retire a pele.

Leve ao lume um tacho com azeite suficiente para cobrir os lombos de bacalhau junte os alhos e o louro quando o alho começar a subir ao cimo do azeite junte os lombos de bacalhau com a pele voltada para cima reduza o lume de modo que o azeite não ferve deixe cozinhar durante 15 minutos.

Limpe os espargos retire a base mais dura e leve-os a cozer em água ferver durante 6 minutos. Depois escorra.

Retire 5 colheres de sopa do azeite do bacalhau, deite-o para uma frigideira e leve ao lume. Junte as batatas e deixe-os cozinhar durante 5 minutos mexendo junte o tomate cereja misture tempere com um pouco de sal e pimenta acabada de moer e polvilhe com salsa picada.

Retire os lombos para um prato deite para um tacho 1,5 dl do azeite de cozinhar o bacalhau e leve ao lume deixe aquecer bem, numa tigela misture as gemas com o vinagre tempere de sal e pimenta mexa junte o azeite bem quente em fio mexendo sempre ate ficar um creme liso, sirva o bacalhau com as batatinhas, tomate e espargos, cubra com o creme e sirva polvilhado com salsa picada.



Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

