

Bacalhau escalfado no azeite com creme de gemas e balsâmico branco

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

2 lombos de bacalhau 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 e pimenta acabada de moer
Salsa picada
Azeite Valle Madruga q.b



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Espumante Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature Branco 2010



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 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



Quinta
dos
Abibes