

Tártaro de bacalhau em cama de tomate

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

2 lombos de bacalhau demolhado congelado
1 cebola roxa
1 raminho de cebolinho
1/2 pimento verde
2 tomates maduros
4 rabanetes
50g de rúcula
1 dl de azeite
3 c. s de vinagre balsâmico branco
Pimenta acabada de moer
Sal



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Castelo Rodrigo Pinking 2016



PREPARAÇÃO

Deixe descongelar os lombos de bacalhau, de preferência de um dia para o outro
Depois passe-os por água fria e seque-os
Retire a pele e as espinhas
Corte o bacalhau em cubos pequenos e deite-os para uma tigela
Descasque a cebola e pique-a
Junte a cebola ao bacalhau
Retire as pevides e as peles brancas ao pimento
Corte-o em cubos pequenos
Junte também ao bacalhau e misture tudo
Junte o cebolinho picado, a pimenta, o azeite e o vinagre
Misture delicadamente verifique o sal
Lave o tomate e corte-o em rodela
Corte também os rabanetes em rodela finas
Divida as rodela do tomate por quatro pratos e disponha-as em círculo
Junte a mistura do bacalhau e por fim a rúcula e as rodela de rabanete
Sirva fresco e acompanhe com fatias de broa ou pão de mistura.