

Bacalhau confitado com grelos salteados

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

4 lombos de bacalhau demolhado
5 dl de azeite
6 dentes de alho
Grelos cozidos
Batatinhas salteadas



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Monte Barbo Reserva Tinto 2015



PREPARAÇÃO

Descasque os alhos e corte-os em rodelas. Leve ao lume um tacho com o azeite, deixe que fique morno, junte os alhos e deixe-os cozinhar em lume muito brando, até os alhos ficarem clarinhos, e retire-os com a ajuda de uma escumadeira.

Junte os lombos de bacalhau, com a pele voltada para cima, e deixe confitar durante 20 minutos em lume muito brando (não deve ferver e a temperatura não deve passar os 80°). De vez em quando, sobe uma bolha de ar mas não é ferver, este processo ajuda a que a proteína fique no fundo do tacho. Retire o bacalhau para um prato e escorra a maior parte do azeite. Deixe ficar no fundo do tacho o líquido que o bacalhau largou, depois mexa bem até ficar cremoso, sirva o bacalhau regado com o molho e acompanhe com os grelos e a batatinha salteada.