

Bacalhau à bruxa de Valpaços

Prato Transmontano

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau;
6 cebolas;
2 alhos;
1 dl de azeite;
1 colher de sopa de manteiga;
50 g de toucinho;
600 g de batatas;
3 colheres de sopa de vinagre;
3 colheres de sopa de farinha de trigo;
1 ramo de salsa;
Flor de Sal
Pimenta.



PREPARAÇÃO

Deixe o bacalhau a demolhar durante 48 horas.

Depois, tire-lhe a pele e as espinhas.

Corte as cebolas às rodelas.

Pique o toucinho e corte os alhos às tiras.

Cubra o fundo do tacho com uma porção das cebolas, sobre estas coloque uma porção de bacalhau e sobre este coloque uma porção de batatas, de toucinho e dos restantes condimentos.

Polvilhe com uma colher de farinha.

Faça isto sucessivamente até completar três camadas de cada ingrediente.

Adicione o azeite, tape o tacho e leve ao lume (cerca de 30 minutos), regando sempre com o próprio molho.