Bacalhau Fresco com bacon e ervilhas

Prato preferido de Virgínia Woolf

INGREDIENTES

500 g de bacalhau fresco
400 g de ervilhas congeladas
70 g de bacon fresco
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de azeite
1,2 dl de natas
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coza as ervilhas em água temperada com sal, deixe ferver durante 3 minutos, escorra-as, passe-as por água fria abundante e deixe escorrer.
Num tacho, ferva as natas com os alhos descascados.
Reserve uma colher de ervilhas inteiras, adicione as restantes ao tacho, reduza a puré com a varinha e tempere com sal e pimenta.
Salteie o bacon em pedacinhos numa frigideira, sem adicionar gordura, até ficar douradinho.
Corte o bacalhau e retire-lhe a espinha central de modo a separar os filetes.
Leve uma frigideira ao lume brando com o azeite, deixe aquecer, adicione o bacalhau temperado com sal e pimenta e deixe alourar de ambos os lados.
Coloque num pirex e leve ao forno pré-aquecido a 200ºC durante cerca de 4 minutos.
Envolva o bacon e as ervilhas inteiras no puré de ervilha, coloque o bacalhau por cima e sirva decorado a gosto.

CLUBE VINHOS PORTUGUESES