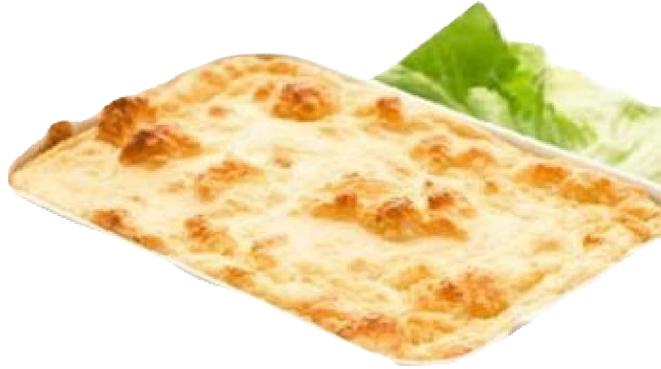


Bacalhau Fresco com bacon e ervilhas

Prato preferido da Princesa Diana

INGREDIENTES

200 g de garoupa
100 g de miolo camarão
3 ovos
1,5 dl de molho bechamel
2 colheres (sopa) de queijo ralado
2 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta q.b.
Manteiga para untar



PREPARAÇÃO

Arranje a garoupa e corte-a em cubos pequenos.

Leve uma frigideira ao lume com o azeite, deixe aquecer, junte os camarões e o peixe e deixe cozinhar até ganhar cor.

Retire, deixe arrefecer, pique o peixe e os camarões muito finamente e deite numa tigela.

Adicione o molho bechamel, o queijo ralado e as gemas, misture bem e tempere com sal e pimenta.

À parte, bata as claras em castelo e envolva-as cuidadosamente na mistura.

Unte tacinhas ou forminhas de louça com manteiga (pode utilizar também um tabuleiro), verta-lhes o preparado anterior, sem encher demasiado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 12 e 15 minutos.

Retire e sirva de imediato e decorado a gosto.

Envolva o bacon e as ervilhas inteiras no puré de ervilha, coloque o bacalhau por cima e sirva decorado a gosto.