

Bacalhau Escondido com Maionese



4 a 6



- 14.00



55min



Acessórios



Picador



Misturador



Batedor

Preparação

15min

40min

1ª	Aqueça previamente o forno a 200°C.
2ª	Frite as batatas às rodelas grossas e reserve. • (1kg de batatas)
3ª	Descasque os dentes de alho, a cebola e coloque-os na taça com o acessório picador e misture na velocidade 11 durante 10 segundos. • (2 cebola + 5 dentes de alho + acessório picador) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 Segundos)

Ingredientes

1kg de batatas
óleo para fritar
3 postas grossas de bacalhau
2 cebolas
5 dentes de alho
100ml de azeite
½ colher de chá de pimenta
12 delícias do mar (palitos)
2 gemas de ovo
2 colheres de chá de mostarda
2 colheres de chá de vinagre

4ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Junte o azeite e o bacalhau lascado. Selecione o programa P2 de cozedura lenta a 95°C durante 20 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (100ml azeite + 3 postas grossas bacalhau + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 20 minutos)
5ª	<p>Reserve o preparado. Lave a taça, coloque as gemas, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto.</p> <p>Selecione a velocidade 6 e deite o óleo em fio pelo buraco da tampa. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (2 gema + 2 colheres de chá de mostarda + 2 colheres chá de vinagre + sal q.b. + acessório batedor + 50cl óleo) • (Velocidade: 6)
6ª	<p>Numa travessa de ir ao forno coloque uniformemente os ingredientes por camadas . Em primeiro lugar as batatas fritas, de seguida o preparado do bacalhau, depois as delicias do mar descongeladas (separadas em fios) e por último a maionese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (batata frita + preparado bacalhau + 12 delicias do mar + maionese)
Dica:	<p>Por cima da camada do bacalhau pode colocar pickles. Pode adicionar pimentos ao preparado do bacalhau.</p>