

Bacalhau em cama de Batata

Peixe —    35 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bacalhau-em-cama-de-batata



Ingredientes

4 lombos de bacalhau fresco
Sal q.b.
1 c. sopa de alho em pó
Pimenta-da-jamaica q.b.
Azeite q.b.
2 batatas grandes para assar
1 limão
Coentros q.b.

Confeção

1. Tempere o bacalhau com sal, o alho em pó, uma pitada de pimenta-da-jamaica e um fio de azeite. Reserve.
2. Lave bem as batatas, corte-as em rodela finas e disponha-as num tabuleiro, em 4 montinhos.
3. Por cima de cada montinho coloque um lombo de bacalhau e duas rodela de limão.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 25 minutos ou até o peixe estar cozinhado.
5. Sirva polvilhado com coentros picados.