

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Empadão de Peixe e Legumes

 40 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

600 g de lombos de pescada
leite q.b.
1 folha de louro
125 g de puré de batata instantâneo
1 c. de sopa de manteiga
1 cebola picada
azeite q.b.
2 dentes de alho picados
1 mão cheia de coentros

Informação nutricional

Energia	118,4 kcal	6%*
Proteínas	18,8 g	38%*
Lípidos	2,7 g	4%*
Hidratos de Carbono	3,4 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Cubra o peixe com leite e leve a cozer com o louro, cerca de 5 minutos, contados depois de começar a ferver, com cuidado para o leite não transbordar. Reserve o leite e o peixe.
- 2 Prepare o puré de batata com o leite reservado, seguindo as instruções da embalagem.
- 3 Coza 200 g de cenoura às rodelas e os brócolos em água, escorra e triture com o passe-vite ou um esmagador de legumes. Misture com o puré de batata preparado, tempere com sal e pimenta e reserve.
- 4 Leve de novo ao lume e vá juntando o leite reservado da cozedura da pescada até obter a consistência a gosto. Adicione a manteiga e tempere com sal e pimenta.
- 5 Pré-aqueça o forno a 200°C.

- 6 Faça um refogado com a cebola picada e o azeite. Quando a cebola ficar translúcida, adicione o alho, os coentros picados e as restantes 100 g de cenoura ralada e refogue mais uns minutos até que a cebola amoleça.
- 7 Adicione as ervilhas, tempere com sal e pimenta e deixe 2 minutos em lume médio.
- 8 Adicione o peixe reservado e vá mexendo para que se desfaça grosseiramente.
- 9 Distribua uma parte do puré num pyrex. Faça uma camada com o peixe e cubra com o restante puré. Pincele com a gema batida, faça efeitos decorativos com um garfo e leve ao forno a 200°C para gratinar, durante cerca de 20 minutos.