

Pratos Principais | Bacalhau

Bacalhau à Gomes de Sá

40 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

800 g de postas de bacalhau demolhado
2 dl de leite quente
1 dl de azeite
1 cebola grande
azeitonas pretas grandes q.b.
salsa q.b.
2 ovos cozidos

Informação nutricional

Energia	529,6 kcal	26%*
Proteínas	16,1 g	32%*
Lípidos	39,6 g	57%*
Hidratos de Carbono	27,2 g	10%*

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

Preparação

1. O primeiro Bacalhau à Gomes de Sá foi feito no Porto. Criada por um comerciante de Bacalhau, depressa correu o país marcando uma forte presença na gastronomia portuguesa. Sendo o Bacalhau o ingrediente mais procurado na altura de Natal, a escolha difícil é decidir como o cozinhar. A Nestlé dá-lhe uma ajuda com a receita Bacalhau à Gomes de Sá! Por o bacalhau numa caçarola e cobrir com água a ferver.
2. Tapar e deixar cerca de 20 minutos. Escorrer a água e lascar o bacalhau, eliminando peles e espinhas.
3. Numa travessa, deitar o bacalhau e cobrir com o leite quente, deixando-o repousar 1 hora.
4. Num tacho, aquecer o azeite com o alho e a cebola cortada às rodelas. Assim que a cebola começar a aloirar, juntar as batatas cortadas em cubos grandes e o bacalhau escorrido.
5. Envolver e colocar numa assadeira. Levar ao forno a 180º cerca de 10 minutos, retirar e servir decorado com as azeitonas, os ovos cortados às rodelas e salsa.