



Bacalhau a la llauna (textura modificada)

Ingredientes (para 2 porções)

175 g de bacalhau fresco com pele

175 g de bacalhau dessalgado com pele

5 dentes de alho (grandes)

Água ou caldo de peixe

200 g de feijão-branco cozido

4 colheres (sopa) de azeite de oliva virgem

Páprica doce

Salsinha picada

Pimenta

Preparo

1. Colocar água para ferver em uma panela e deixá-la em ebulição suave. Adicionar o bacalhau e cozinhar por 1 ou 2 minutos de acordo com o tamanho das porções.
2. Retirar o peixe e escorrer bem.
3. Processar o bacalhau com 150 gramas de feijão-branco, cerca de 3 colheres (sopa) da água do cozimento do bacalhau e um fio de azeite.
4. Passar a mistura na peneira. Reservar.
5. Em uma frigideira, adicionar azeite e refogar os alhos sem cascas e cortados em fatias. Quando começar a dourar, acrescentar a páprica. Mexer.
6. Juntar a salsinha picada, os 50 gramas de feijão-branco restantes, uma pitada de pimenta e um pouco de água ou caldo. Deixar cozinhar por mais alguns minutos.
7. Processar a mistura e passar na peneira (se for preciso, adicionar um pouco da água do cozimento para ajustar a textura).
8. Transferir para um prato colocando o bacalhau processado na base e a salsinha por cima. Servir.

Recomendações

Sempre garantir que os dois purês estejam na mesma textura.