

SALADA DE BACALHAU À PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau (dessalgado)
2 kg de batata (cozida)
1 kg de cenoura
1 cabeça de brócolis
1 cabeça de couve flor
2 cebolas grande
3 pimentões (verde, vermelho e amarelo)
300 g de azeitonas pretas (portuguesa)
cheiro verde a gosto
cebolinha a gosto
ovos de codorna
250 ml de azeite de oliva (extra virgem)
suco de um limão
tempero oriental: hondashi (pra realçar o sabor do bacalhau)

MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau, retire a pele e dessalgue com água gelada por 6 horas na geladeira, trocando por 2 vezes.
Cozinhe com bastante água.

Desfie o bacalhau em lascas e reserve.

Cozinhe as batatas e a cenoura (em cubos ou rodelas), os brócolis e a couve-flor, separados (na água do bacalhau).

Cozinhe os ovos, descasque e reserve.

Corte as cebolas e os pimentões em fatias e refogue no azeite.

Coloque o bacalhau em lascas e refogue mais um pouco.

Acrescente o cheiro verde, a cebolinha, o hondashi e o suco de limão, por último as azeitonas portuguesas.

Em uma travessa inox decorada com alface monte a salada, uma camada de batata, uma de bacalhau, uma de cenoura e outra de bacalhau.

Acrescente os ovos de codorna, os brócolis e a couve-flor já separados, regue com azeite e bom apetite.

Acompanhamento: arroz branco.