



## Bacalhau com purê de grão-de-bico



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

### PURÊ

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Grão-de-bico (cozido)	1,2 kg	1,2 kg
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Sal	3 pitadas	1,2 g

### BACALHAU

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em pétalas)	3 unidades grandes	600 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimentão verde (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Pimentão vermelho (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e em lascas grandes)	5 xícaras (chá)	800 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Azeitona preta (sem caroço, cortada em 4 partes)	2 xícaras (chá)	200 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** No copo do liquidificador, coloque o grão-de-bico e a água, e bata em velocidade média, por 2 minutos, ou até que fique homogêneo. Reserve.
- 2.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Abaixar o fogo, acrescente o purê reservado, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e cozinhe, mexendo sempre, por 4 minutos, ou até que fique cremoso. Retire do fogo e reserve aquecido.
- 3.** Prepare o bacalhau: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Abaixar o fogo, junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente os pimentões, o bacalhau, o HONDASHI® Profissional e a azeitona, e refogue por 3 minutos, ou até que os pimentões fiquem macios. Retire do fogo e reserve.
- 4.** Montagem do prato: coloque um aro de 7 cm no centro do prato, preencha a parte interna do aro com 120 g de purê aquecido e 120 g do refogado. Decore com a salsa e sirva em seguida.