



Bacalhau ao estilo “Pil Pil”



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bacalhau (dessalgado e desfiado)	1 kg	1 kg
Alho	10 dentes de alho	30 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Salsa (picada)	6 colheres (sopa)	30 g
Batata (em rodelas médias, pré-cozida "al dente")	2 unidades médias	400 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o bacalhau, o alho, o HONDASHI® Profissional e o Azeite TERRANO®, tampe a panela e leve ao fogo baixo para cozinhar por 1 hora ou até o bacalhau estar bem macio.
2. Enquanto isso frite as batatas em óleo quente, em imersão. Escorra em papel-toalha e reserve.
3. Quando o bacalhau estiver pronto, retire-o com auxílio de uma escumadeira e reserve em um bowl.
4. Transfira o líquido formado na cocção do bacalhau para um liquidificador, acrescente a salsa picada e bata por 1 minutos ou até ficar homogêneo. Reserve
5. Em uma GN, distribua as batatas e, por cima, o bacalhau. Regue com emulsão e leve ao

forno quente (200 graus) preaquecido, por 10 minutos. Sirva em seguida.