

# Bacalhau de Consoada

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

6 postas de bacalhau  
1 couve penca inteira  
1kg de batatas  
6 ovos  
6 cenouras  
3 cebolas

### Molho:

6 dentes de alho  
2 dl azeite  
vinagre a gosto

## Preparação:

Demolhar bem o bacalhau.

Num tacho grande, cozer o bacalhau com as couves, as cenouras e as cebolas.

Num outro tacho, cozer as batatas com pele e os ovos.

Quando estiver pronto, retirar a pele das batatas e descascar os ovos.

### Molho:

Num fervedor coloque o azeite com os dentes de alho abertos ao meio e deixar levantar fervura.

Retirar do lume, misturar o vinagre e regar o bacalhau.