

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.