



Lombos de peixe com bacon e batatas salteadas



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 6 lombos de pescada
- 4 dentes de alho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de tomilho
- 12 fatias de bacon
- 500g de batatas primor
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de alcaparras

Modo de preparação

1

Tempere os lombos de peixe com metade do alho picado, sal, pimenta e tomilho.

2

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e misture delicadamente com as mãos.

3

Embrulhe o peixe em fatias de bacon, coloque num tabuleiro e leve ao forno a 170°C por cerca de 20 minutos ou até o bacon estar dourado.

4

Enquanto isso corte as batatas ao meio e em gomos. Coloque num tacho com água e sal e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Escorra as batatas.

5

Numa frigideira, aqueça Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, o restante alho e alecrim. Deixe cozinhar por 1 minutos.

6

Adicione as batatas e salteie por 3 minutos e por fim junte as alcaparras.

7

Sirva os lombos de peixe com as batatas, pimenta e mais um pouco de tomilho e finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva.

8

Para finalizar, regue com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura e sirva com uma salada.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide