Lombos de peixe com bacon e batatas salteadas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- dentes de alho
- Sal, a gosto
- Pimenta, a gosto
- Tomilho, a gosto
- 1 raspa de limão
- 8 fatias de bacon
- 300g de batatas primor
- Alecrim, a gosto
- Alcaparras, a gosto

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 170ºC por cerca de 20 minutos ou até ou bacon estar dourado.
4. Enquanto isso corte as batatas ao meio e em gomos. Coloque num tacho com àgua 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 minuto.
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.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Peixe *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide