

Porto Bacalhau à Brás

Toplam 1490 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal Açılış 10/10

Bacalhau à Brás, tuzlu morina, kibrit patates, soğan, yumurta, zeytin ve maydanozu kremams tavada buluşturan Portekiz klasiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Tuzlu morina
- 600 gr Patates
- 4 adet Yumurta
- 2 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Sıyık yağ

Yapılışı

1. Tuzlu morinayı 24 saat suda bekletin, suyunu 3 kez değiştirin.
2. Morinayı 10 dakika haşlayın, derisini ve kılığını soyun.
3. Patatesleri kibrit doğrayın, yağda 5 dakika kızartın.
4. Kuru soğan zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
5. Sarımsak ve didiklenmiş morinayı ekleyip 5 dakika çevirin.
6. Kızarmış patatesleri tavaya katın.
7. Yumurtaları tuz ve karabiberle çırpın, tavaya ateşten çekince ekleyin, 2 dakika kremams karıştırın.
8. Zeytin ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı tavaya ateşten alıp eklemek bacalhau'nun kuru değil kremams kalması sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Siyah zeytin, maydanoz ve limon dilimiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta