



TORTILHA DE BACALHAU



Peixe



13 MIN



FÁCIL



2 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 50 ml de azeite
- 1/2 pimento vermelho
- 150g de bacalhau cozido (sem pele nem espinhas)
- 4 ovos
- 2 batatas cozidas
- Salsa picada q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- noz-moscada q.b.
- 1 fio de azeite

Preparação

- 1º** Coloque a cebola e o alho no copo e pique durante 15 segundos na velocidade 4. Com a ajuda da espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo.
- 2º** Adicione o azeite e programe 5 minutos, velocidade 1 a 100°C.
- 3º** Acrescente o pimento cortado aos quadrados pequenos e deixe refogar mais 5 minutos, velocidade 1 a 100°C.
- 4º** Junte o bacalhau cozido aos pedaços, sem pele nem espinhas, e programe 2 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 5º** Insira o acessório misturador sobre a lâmina e deite os ovos, as batatas cortadas em pedaços pequenos, a salsa picada, o sal, a pimenta e a noz-moscada. Programe 30 segundos na velocidade 3.
- 6º** Leve ao lume uma frigideira com um fio de azeite e deite o preparado do copo. Deixe cozinhar de ambos os lados em lume brando.