



LOMBOS DE ROBALO COM PISTO E BATATA



Peixe



31 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 400 g de cebola
- 4 dentes de alho
- 200 g de pimento vermelho
- 250 g de pimento verde
- 500 g de curgete
- 80 g de azeite + 2 fios de azeite
- 1200 g lombos de robalo
- Sal e pimenta a gosto
- 600 g de batata
- 600 g de tomate aos pedaços de lata
- 300 g de caldo de legumes

Preparação

- 1º** Coloque na panela a cebola e o alho e pressione 2 vezes a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela.
- 2º** Adicione os pimentos e a curgete cortados aos pedaços (1 cm).
- 3º** Junte 80 g de azeite e programe 10 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 4º** Limpe os lombos de robalo e disponha-os na bandeja de vapor. Tempere-os com sal, pimenta e um fio de azeite. Reserve.
- 5º** Disponha as batatas às rodela (1 cm de espessura) no cesto, tempere-as com sal, pimenta e um fio de azeite. Reserve.
- 6º** Adicione na panela o tomate e o caldo de legumes, sal e pimenta a gosto. Insira o cesto na panela, monte a bandeja de vapor e programe 25 minutos na Função Vapor
- 7º** Sirva o robalo com o pisto e as batatas.