



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
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 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 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide