

Bacallà a Bras Thermomix

Bacallà a Bras o “Bacalhau á Brás”, és una recepta típica de Portugal, és un plat complet i de quaresma, molt fàcil de realitzar.

Jo ho faig com a plat únic acompanyat d'amanida.



INGREDIENTS:

- 100 gr d'oli d'oliva
- 400 gr de ceba tallada amb 4 trossos
- 400 gr de bacallà desalado i escaixat
- 1 bossa de patates palla de bona qualitat
- 4 ous
- 50 gr de nata
- 80 gr d'olives negres sense os

- pebre negre i sal (opcional)
- julivert fresc picat per decorar

PREPARACIÓ:

1. Posa les ceba i la trossegues programant **4 seg. velocitat 5**. Reserva
2. Posa en el got de la Thermomix la papallona, aboca l'oli d'oliva i escalfa **3 minuts, varoma, velocitat 1**.
3. Una vegada l'oli està calent, aboca la ceba reservada i programa **12 minuts, temperatura varoma i velocitat 1**.
4. Afegeix el bacallà al got i programa **3 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat 1**.
5. Incorpora al got la patates palla i programa **3 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat 1**.
6. Posa una paella gran al foc i quan estigui calent, aboca tota la mescla del got.
7. En el got sense rentar i sense papallona, posa els 4 ous i la nata i mescla **10 segons en velocitat 3**. Tira'ls en la paella i aneu quallant.
8. Tira les olives negres, el pebre i julivert picat.