

# Feira de

## Feira de **GASTRONOMIA**

*Cozinha à Portuguesa*

### SHOWCOOING

23 AGO > Chef Paula Peliteiro > Boteco Bombarda > Porto



### Pescada da costa com açorda de milho e caldo do mar

Receita 6 pessoas

Ingredientes para o caldo

80ml azeite

1 cebola

1 talo alho francês

1 cenoura

4 dts alho

1 filh louro

Talos de salsa

Talos coentros

75ml vinho branco

2 L água

Ingredientes para a pescada

800 g de lombos de pescada fresca

3 dentes de alho

2 folhas de louro

4 colheres de sopa de azeite

100 ml de caldo de peixe

Sal e pimenta branca q.b.

Algumas gotas de limão

#### Ingredientes para a açorda

300 g de broa de milho

4 dentes de alho

½ molho de salsa

100 g de pão rústico

5 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta preta q.b.

700–800 ml de caldo de peixe

1 molho de coentros

#### Passo a passo

Caldo de peixe, coloque as cabeças e espinhas da pescada num tacho com cebola, alho-francês, cenoura, alho e um fio de azeite.

Deixe cozinhar suavemente, sem deixar ganhar cor. Junte um pouco de vinho branco e deixe evaporar.

Cubra com água fria, acrescente louro e talos de salsa e coentros. Deixe cozinhar em lume brando durante 20min. Coe e reserve

Pescada, já limpa, tempere os lombos de pescada com sal, pimenta branca e algumas gotas de limão.

Aqueça o azeite com o alho e o louro numa frigideira larga.

Coloque a pescada, junte o caldo de peixe e tape.

Cozinhe em lume brando durante cerca de 5mn, dependendo da espessura.

Retire e deixe repousar alguns minutos.

Separe delicadamente a pescada em lascas.

Açorda, comece por esfarelar a broa e o pão. Aqueça o azeite num tacho largo e junte o alho picado, sem deixar alourar.

Adicione o pão e envolva.

Vá acrescentando o caldo de peixe quente, pouco a pouco, mexendo sempre.

Cozinhe durante cerca de 10 min, até obter uma açorda cremosa, mas ainda com alguma textura.

Junte os coentros e a salsa picados.

Retifique o sal e a pimenta e termine com um fio de azeite.

#### Empratamento

Sirva a açorda com as lascas da pescada no topo, regadas com um fio de azeite de coentros. Finalize com uma cebola avinagrada, farofa de broa crocante e folhas de coentros frescos.

*Feira de*

*Feira de*  
**GASTRONOMIA**

---

*Cozinha à Portuguesa*

