

LOMBOS DE PESCADA COM BATATAS A MURRO



INGREDIENTES

- CUBA
- 1 KG DE BATATAS BRANCAS PEQUENAS COM CASCA
- 1 COLHER DOSEADORA DE AZEITE
- SAL E PIMENTA
- TABULEIRO
- 4 LOMBOS DE PESCADA
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER DOSEADORA DE AZEITE
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Preparação

2. Tempere os lombos de pescada com o alho, o sal e a pimenta, e pincele cada lombo com azeite. Reserve no frigorífico durante 30 minutos.

3. Cozedura

4. Na cuba.

5. Deite as batatas com casca temperadas com sal e azeite na cuba. Feche a tampa.

6. Programe o tempo total de cozedura para 40 minutos.

7. Prima 3 vezes em 2 in 1. O pictograma peixe aparece.

8. Programe o tempo de cozedura de 5 minutos.

9. Prima o botão iniciar, para iniciar a cozedura.

10. Quando o temporizador emite um sinal sonoro, coloque o tabuleiro com os lombos de pescada.

11. Deixe cozer durante os restantes 5 minutos.
