

SALADA QUENTE DE PEIXE

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 35 MINUTOS

4 filetes grandes de peixe
800g de batatas cortadas em cubos
350g de cenouras cortadas em cubinhos
190 ml de azeite
4 ovos
1 cubo de caldo de legumes ou de peixe
1 cebola picada
2 colheres de sopa bem cheias de cebolinho picado
50 ml de vinagre
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água a ferver, tempere com sal.
Junte o cubo de caldo de legumes ou de peixe e os filetes de peixe.
Deixe cozer durante 12 minutos.
2. Depois de cozidos, retire os filetes para um prato.
3. Ao caldo, junte as cenouras e os ovos.
Deixe cozer durante 5 minutos.
4. Passado os 5 minutos, junte as batatas e deixe cozer mais 10 minutos.
5. Entretanto, desfie o peixe.
6. Depois de tudo cozido, retire os ovos para um prato e os legumes bem escorridos para uma travessa.
7. Numa frigideira, leve ao lume o azeite e deixe aquecer bem.
Junte o peixe, mexa e apague o lume.
Junte a cebola picada, o cebolinho e o vinagre.
Mexe tudo.
8. Espalhe o peixe por cima dos legumes.
Espalhe também o molho e os ovos cortados em gomos.

Custo: 5.50 € ; Custo por pessoa: 1.37 €

<http://www.saborintenso.com/f17/salada-quente-peixe-12987/>