

# Lombo de Bacalhau Confitado com Puré de Grão e Tomate Seco

## Para o Bacalhau Confitado:

6 lombos de bacalhau  
azeite q.b  
1 dente de alho  
1 folha de louro

## Para o Puré de Grão:

130gr de grão seco  
100gr de cenoura  
100gr de cebola  
1 folha de louro  
sal q.b.

## Para o Vinagrete de Grão:

180gr de grão cozido  
50g cebola roxa picada  
30ml Vinagre de Vinho Branco  
10gr de coentros picados  
azeite e sal q.b



## Para o Vinagrete de Anchovas:

4 filetes de anchova  
1 alho  
5gr de mostarda dijon  
10gr de coentros picados  
150ml de azeite  
30ml de vinagre de Vinho Branco  
sal q.b

## Para o Tomate Confitado:

3 tomates  
1 ramo de tomilho  
1 dente de alho  
azeite e sal q.b  
açúcar q.b  
pimenta q.b

**1.**

Começar por arranjar o bacalhau, retirando as espinhas. Aquecer o azeite até 70° com o louro e o alho. Colocar o bacalhau no azeite e confitar durante 6/7 minutos até o bacalhau lascar.

**2.**

Demolhar o grão no triplo da água durante 12 horas. Cozer o grão, água abundante com os aromáticos durante 1 hora. Reservar parte do grão para o vinagrete de grão.

Triturar o grão numa Thermomix, sem os aromáticos, adicionar a água de cozedura até obter uma consistência cremosa.

### 3.

Envolver o grão cozido com a cebola roxa e um pouco de azeite. Temperar com Vinagre de Vinho Branco e sal.

Antes de servir, envolver os coentros picados.

### 4.

Num copo alto com auxílio de uma varinha mágica, triturar o alho, a mostarda, os coentros, os filetes de anchovas e o Vinagre de Vinho Branco até formar uma pasta. Adicionar o azeite em fio até montar.

### 5.

Fazer um pequeno corte em cruz no base do tomate. Escaldar os tomates em água a ferver durante 30 seg. e arrefecer em água e gelo. Retirar a pele do tomate, cortar em quartos e remover as grainhas.

Colocar as pétalas de tomate num tabuleiro e temperar com o tomilho, sal, pimenta, o alho laminado e um fio de azeite. Levar ao forno a 120°C durante 2 horas. Virar o tomate a meio da cozedura. Remover os aromáticos antes de servir.

