



Peixe Catalão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate	6 unidades médias	900 g
Pimentão vermelho	2 unidades médias	300 g
Alho	4 dentes	16 g
Pão de forma (torrado)	2 fatias	20 g
Vinagre de vinho tinto	2 colheres (sopa)	30 ml
Amêndoa (torrada)	30 unidades	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 e meia colher	7,5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Filé de merluza	10 unidades médias	1 kg
AJI-SAL® PROFESSIONAL	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque o tomate e o pimentão, e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 25 minutos. Junte o alho, embalado em papel-alumínio, e asse por mais 15 minutos. Retire do forno e espere esfriar.

2. Descasque os legumes e retire as sementes do pimentão. Transfira para o copo do liquidificador, acrescente o pão, o vinagre, a amêndoa, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o Azeite TERRANO™, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Transfira para uma panela pequena e aqueça em fogo médio por 2 minutos. Retire do fogo e reserve aquecido.

3. Em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os filés de peixe, previamente temperados com o AJI-SAL®, e grelhe por 2 minutos de cada lado, ou até que estejam cozidos. Retire do fogo, regue com o molho reservado e sirva em seguida.