



## Batatas com bacalhau brasileiro

NEW

Adicione um toque latino ao seu menu com estes sabores deliciosos.

### INGREDIENTES

226 g (8 oz) Lamb Weston® Stealth Fries® Potato Dippers™ (LW503)

113 g (4 oz) de bacalhau

2 colheres de sopa de farinha

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de chá de alho em pó

1 colher de chá de cebola em flocos

Sal e pimenta a gosto

Molho aioli (maionese e alho)

Salsinha fresca picada

### MODO DE PREPARO

1. Prepare as batatas fritas seguindo as instruções do fabricante.
2. Tempere o bacalhau e passe na farinha e no amido de milho e, em seguida, frite a 177 °C durante 4 a 5 minutos.
3. Retire-os do azeite e reserve.
4. Com dois garfos, desfie o bacalhau e coloque-o sobre as batatas fritas. Em seguida, adicione um pouco de alioli por cima.
5. Decora com a salsinha picada.
6. Sirva com uma fatia de limão.

### Rendimento

1 a 2 porções