

Mousseline de batata com lascas de bacalhau e farofa de azeitonas



[clique para ampliar](#)

Olá, ontem a noite fizemos uma receita que recebeu muitos elogios. Foi uma adaptação de uma receita do Chef Claude Troisgros. Esta receita é para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 600 ml de leite
- 600 ml de água
- 1 cabeça de alho (cortada em dois)
- 600 gr de bacalhau (posta) – usei já dessalgado
- Tomilho, louro e alecrim (a gosto)
- 5 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga derretida
- 150 gr de azeitonas preta

– Sal e pimenta

Bacalhau: Ferva numa panela grande a água e o leite com o alho e as ervas. Coloque as postas de bacalhau e desligue o fogo e tampe. Deixe descansar por 12 a 15 minutos. Retire o bacalhau e faça lascas e reserve. Coe o líquido da panela que vai ser utilizado na mousseline de batata;



[clique para ampliar](#)

Batata: Cozinhe a batata, amasse e faça um pure com a batata ainda quente. Coloque a manteiga derretida e 400ml do líquido de cozinhento do bacalhau coado. Bata no liquidificador até ficar uniforme e bem lisinho.

Azeitona: Desidratar a azeitona no microondas sem caroço por 7 a 9 minutos e depois bater no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque a mousseline de batatas no prato, cubra de lascas de bacalhau e por cima coloque a farofa de azeitonas.

Esta farofa tem um sabor bem intenso, então eu coloquei bem pouco em cada prato, mas deixei na mesa para quem quisesse colocar mais.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$