

Tarama com ovos de bacalhau

Ingredientes:

LEITE	200 ML	AZEITE	50 ML
MIOLO DE PÃO DURO	120 G	SUMO DE UM LIMÃO	
OVOS DE BACALHAU	400 G	CEBOLAS	1
ÓLEO VEGETAL	50 ML	SAL, PIMENTA	

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Miolo de pão embebido	-						
Ovos de bacalhau	400 g	Inserir na cuba	-	3500 rpm	2 min.	Aberto	escorrer o miolo de pão antes de o colocar na cuba.
Sumo de limão	-						
Cebolas	1						
2 Óleo vegetal	50 ml	Acrescentar	-	600 rpm	1 min.	Fechado	Provar e retificar o tempero.
Azeite	50 ml						



DICA DO CHEFE

Pode aromatizar o tarama acrescentando ervas aromáticas (funcho, cebolinho, etc.).