Caldeirada (râgout de poisson et légumes portugais)

Ingrédients

2,5 kg de poissons variés
800 g de pommes de terre
2 poivrons rouges
4 tomates
1 carotte
3 oignons
1,5 dl d’huile d’olive
sel, poivre

Préparation

1 Epluchez et coupez les oignons en fines rondelles.

2 Mettez-les au fond d'une casserole.

3 Epluchez et coupez les pommes de terre en quartiers.
4Nettoyez, épépinez et coupez les poivrons en lamelles.

5 Epluchez et coupez la carotte en morceaux.

6 Déposez le tout sur les oignons dans la casserole.

7 Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre dans la casserole.

8 Couvrez et faites cuire à feu moyen, pendant 20 minutes, en mélangeant de temps à autre.

9 Pendant ce temps, préparez les poissons et coupez les plus gros en morceaux.
10 Lorsque les pommes de terre sont cuites, ajoutez les poissons dans la casserole.
11Salez et poivrez et laissez cuire 30 minutes, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que les poissons soient cuits.

12 Servez bien chaud parsemé d'aneth.

Bacalhau à Brás

Ingrédients

250 g de morue
300 g de pommes de terre
4 œufs
250 g d'oignons
2 gousses d'ail
olives noires
huile d'olive
persil ciselé
sel, poivre

Préparation

Dessalage : 24 heures. Faites dessaler la morue la veille.

Enlevez la peau et les arêtes, effeuillez-la avec une fourchette (ou les doigts propres).

Détaillez les oignons en rondelles très fines et hachez l'ail très finement.

Épluchez les pommes de terre, détaillez-les en allumettes 1 mm/1mm ou râpez-les avec une râpe à grosses dents.

Faites-les frire 4 ou 5 min. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Dans une poêle ou une sauteuse, faites suer les oignons, l'ail, ajoutez la morue effilochée.

Faites cuire environ 1 à 2 min puis ajoutez les pommes frites, remuez encore 1 à 2 min.

Ajoutez alors les œufs battus, salez, poivrez et faites-les cuire comme des œufs brouillés.

Servez très chaud en ajoutant les olives noires et le persil ciselé.