

ポルトガルの伝統的なレシピ: バカリャオ ア ラガレイロ (鱈のオープン焼きジャガイモ添え)

について



写真: Escola de Turismo e Hotelaria de Lisboa

材料 鱈の切り身 4つ 小さいジャガイモ 1kg ニンニク 2片 小さいタマネギ 4個 塩胡椒 オリーブオイル
作り方 鱈を水に入れ、8時間ごとに水を替えながら、少なくとも24時間置く。180度のオーブンで予熱する。ジャガイモを洗い、トレーのタマネギのベッド(厚い半月状にカットしたもの)の上に並べる。その上に、鱈を置き、たっぷりとオリーブオイルをかけ、皮をむいていないニンニク片を加え、およそ30/35分間オーブンで焼く。ジャガイモが柔らかくなったら、取り除き、少し潰す。供するとき、鱈を大皿の中心に置き、ジャガイモとタマネギを周りに置く。上から、生ニンニクのスライスと挽き立ての胡椒をちりばめる。再びオリーブオイルをかけ、熱いうちに供する。

* マリア・デ・ルルド・モデスト (Maria de Lourdes Modesto) の伝統的なレシピをもとに、リスボン (Lisboa) の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。