Pescada ao vapor em molho de mexilhões picante

Forno a vapor combinado
Tempo: 20 minutos
Porções: 6

Utensílios
Panela
Tábua de corte
Tabuleiro universal
Tabuleiro perfurado
Liquidificador

Ingredientes
1 pescada pequena
250 g de mexilhões
2 dentes de alho
1 cebola
½ alho-francês
2 tomates maduros
1 pitada de pimentão picante
Sumo da cozedura dos mexilhões
Azeite virgem extra
50 ml de vinho branco

Método de preparação dos mexilhões

1. Colocar os mexilhões num tabuleiro perfurado e sobre este coloque um tabuleiro universal para guardar a água do mexilhão.
2. Cozer os mexilhões usando o programa automático para cozer mexilhão.
3. Assim que estiverem cozidos, guardar os mexilhões.

Método de preparação do molho

1. Picar os alhos, a cebola e o alho-francês e refogar. Quando o refogado estiver pronto, juntar o pimentão, o vinho e deixar reduzir.
2. Juntar a água dos mexilhões, cozer uns minutos e triturar.

Método de preparação para a pescada

1. Temperar a pescada e cozinhar a vapor a 100 ºC durante 6 a 8 minutos consoante a grossura.
2. Colocar o peixe numa travessa, cobrir com os mexilhões e terminar com o molho.