



CAÇAROLA DE BATATA COM ABAÇATE E PIMENTO

RECEITA PARA 4 PESSOAS

(ADAPTADA DE "COOKINGLIGHT.COM")



Ingredientes:

- 4 batatas grandes ou 8 médias
- 15 g de cebola desidratada (cerca de ¼ embalagem)
- 15 g de pimento desidratado (cerca de ½ embalagem)
- ½ chávena água de reidratação
- 4 ovos
- 2 abacates médios/grandes (maduros)
- 1 c. sopa de azeite
- 1 raminho de coentros
- Limão, sal e pimenta a gosto

Preparação:

1. Coloque o pimento numa taça e cubra com água tépida por cerca de 15 minutos. Escorra e reserve a água de reidratação.
2. Descasque e corte as batatas em cubos pequenos (com a espessura de cerca de 1 dedo) e coza-as em água abundante com uma boa pitada de sal durante 5 a 6 minutos.
3. Escorra as batatas e coloque-as numa caçarola (ou frigideira funda) com o azeite e o pimento, envolvendo tudo lentamente, com cuidado para não desfazer as batatas.
4. Junte a água de reidratação do pimento e deixe fervilhar em lume brando cerca de 5 minutos.
5. Abra 4 covas, coloque um ovo em cada cova e junte a cebola por cima.
6. Tempere com sal e pimenta a gosto, coloque a tampa na caçarola e deixe escalfar por cerca de 5 a 6 minutos ou até obter a consistência desejada.
7. Corte os abacates em cubos e tempere com o sumo de limão.
8. Na altura de servir, coloque o abacate por cima das batatas e dos ovos e polvilhe com os coentros picados e a cebola desidratada.