**RECEITA**

**CREMOSO DE PEIXE DE NATAL**

**PREPARO:** 50min

**RENDIMENTO:** 8 porções

**Ingredientes**

* **8** [**lombinhos de peixe a gosto sem pele e espinhas**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/lombinhos-de-peixe-a-gosto-sem-pele-e-espinhas/)
* **1,300 kg** [**de batatas descascadas**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/de-batatas-descascadas/)
* **40 g** [**de manteiga**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/de-manteiga/)
* **2** [**ovos batidos**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/ovos-batidos/)
* **1,5 dl** [**de leite**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/de-leite/)
* **6 colheres de sopa** [**de maionese**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/de-maionese/)
* [**Sumo de 1 limão**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/sumo-de-1-limao/)
* [**Sal e pimenta q.b.**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/sal-e-pimenta-q-b/)
* [**Salsa picada q.b.**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/salsa-picada-q-b/)
* [**Pão ralado para passar**](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/pao-ralado-para-passar/)

**Modo de preparo**

1. Corte as batatas ao meio, lave-as e coza-as em água temperada com sal durante 20 minutos. Tempere os lombinhos de peixe com sal e o sumo de limão. Ligue o forno a 180 graus.
2. Escorra as batatas, reduza-as a puré, junte a manteiga e mexa bem. Adicione o leite e os ovos batidos, misture bem, rectifique o sal e tempere com uma pitada de pimenta. Deite metade do puré num tabuleiro de louça e espalhe bem.
3. Junte 2 colheres (sopa) de maionese aos lombinhos, envolva bem, depois passe-os por pão ralado e disponha-os em cima do puré. Cubra com o resto do puré, alise bem, espalhe a restante maionese e leve ao forno durante 20 minutos. Retire e sirva quente e decorado a gosto, por exemplo com pimentos e salsa picada, como vê na foto.