

Feira de

Feira de **GASTRONOMIA**

Cozinha à Portuguesa

SHOWCOOKING

25 AGO > Chef Tomás Carneiro > Restaurante Douro by Paulo André > Porto



Cavala Flamejada, Mousse de Cavala, Molho de Limão e Citronela, Gema Curada e Mil Folhas de Batata com Pimentão Doce Fumado

Para 1 pessoa

Ingredientes:

60g cavala	70g batata agria	2g manteiga
30g mousse de cavala	18g gema de ovo	35g molho
açúcar	25g pimentão doce fumado	5ml natas m.g. 25%
100g limão	200g chalota	250g citronela
20g coentros	250 ml óleo de girassol	

Preparação:

1. Cura-se a cavala em salmoura (8 litros de água para 1 quilo de açúcar) por 40 minutos; retira-se, flameja-se a pele;

Feira de

Feira de **GASTRONOMIA**

Cozinha à Portuguesa

2. Corta-se a batata em lâminas finas; camadas pinceladas com manteiga clarificada e pimentão fumado; assa-se a 160°C tapado por 25-30 minutos;
3. Assam-se carcaças com legumes, tritura-se com natas e *fumet*, ajusta-se o tempero;
4. Coze-se o limão, tritura-se; puxa-se com chalota, manteiga, citronela; reduz-se com *fumet*; finaliza-se com nata;
5. Escaldam-se coentros; tritura-se com igual parte de óleo a 80°C; coa-se e decanta-se;
6. Cozem-se ovos a 70°C por 20 min; separam-se as gemas; curam-se 40 min em sal e açúcar; limpam-se, trituram-se e peneiram-se.

