

Feira de GASTRONOMIA

Feira de GASTRONOMIA

Cozinha à Portuguesa

SHOWCOOKING

27 AGO > Chef João Covas > Prosa > Aveiro



CAVALA, OSTRA E TAPIOCA

Cavala Marinada
lima caviar

Tapioca de ostra
rebento de borragem

Chutney de ervas

CAVALA MARINADA

Ingredientes:

Sarda / Cavala

MARINADA

Vinagre de arroz 1 kg

Sal

Açúcar 0,3 kg

Maça granny smith 1kg

Preparação:

Filetar a Cavala/Sarda e num tabuleiro cobrir de sal, durante 45min. Lavar bem e mergulhar na marinada por mais 15min. (pode variar conforme o tamanho do peixe)

NOTA: Lavar bem num banho de água e gelo para retirar o vinagre e depois embalar em sacos de vácuo com azeite.

TAPIOCA DE OSTRAS

Ingredientes:

Leite 0,240 kg	Tapioca 0,080 kg	Nata 0,150 kg
Leite 0,150 kg	Nata batida 0,120 kg	Água ostra 0,060 kg
Crema fraiche 0,060 kg	Chalota picada 0,075 kg	Cebolinho picado 0,075 kg
Azeite q.b	Flor de Sal q.b	Vinho branco q.b

Preparação:

Demolhar a tapioca 1 hora na 1ª medida leite. Coar. Suar chalota em azeite.

Refrescar em vinho branco.

Juntar 2ª Leite, nata e a tapioca hidratada e cozinhar a tapioca por aprox. 5 min, reservar.

Juntar nata batida ao crema fraiche e envolver na tapioca e reservar no frio.

Ao momento, adicionar ostra picada, a água de ostra e cebolinho picado. Afinar temperos.

CHUTNEY DE ERVAS

Ingredientes:

Chalota 0,05kg	Manteiga derretida 0,05kg	Caju 0,05kg
Sumo/zest de Lima 0,08l	Mel 0,01	Açafrão 0,005kg
Malagueta 0,05kg	Coentros 0,07kg	Hortelã 0,07kg
3un. pedras gelo	Q.B sal	

Preparação:

Suar chalota na manteiga até amolecer. Num copo medidor juntar tudo e triturar até obter creme homogéneo. Retificar tempero.

Feira de

Feira de
GASTRONOMIA

Cozinha à Portuguesa

