

Arroz Cremoso de Beterraba e Queijo Fresco

Ingredientes:
0,5 l de Caldo de Legumes
100 grs de Puré de Beterraba
200 grs de Arroz Carolino
150 gr de Manteiga
1 dente de alho
1 ramo de tomilho
100 grs de Queijo fresco
1 dl de vinho branco
Q.b sal
Q.b pimenta
Q.b de vinagre balsâmico

Arroz Cremoso de Beterraba:

Fritar o arroz em metade da manteiga com o alho esmagado e a folha de louro.
Passados 5 minutos aproximadamente molhar com o vinho branco mexendo bem para deixar o álcool evaporar por completo
Começar por deitar aos pouco o caldo de legumes , o arroz pode ser cozido mais ou menos bem cozido dependendo do gosto de cada um.
Quando o arroz estiver no ponto pretendido adicionar o puré de beterraba envolver bem .
No final e já fora do lume juntar a restante manteiga mexer muito bem e temperar com sal pimenta e o vinagre balsâmico.
Empratar o arroz dispôr por cima deste o queijo fresco desfeito de forma irregular.

Puré de Beterraba:

Lavar bem a beterraba
Levar a cozer em agua abundante
Depois de cozida escorrer, deixar arrefecer ligeiramente e descascar.
Colocar a beterraba cortada em cubos regulares num recipiente e triturar com um mix até obter um puré.
Se for necessário pode-se juntar um pouco de caldo de legumes para a ajudar a triturar.



Contemporary Cuisine

Ramen de Frango

Ingredientes:

250 grs de peito de frango
1 unidades de cenoura
1 unidade de nabo
1 unidade de tomate cherry
1 unidade de ovo
15 grs de folha de agrião
25 grs de milho
Q.b de coentros
Caldo de Frango
1 kg de carcaças de frango
1 unidade de cebola
1 unidade de cenoura
1 unidade de alho francês
100 ml de molho de soja
1 unidade de erva príncipe
50 grs de gengibre
1 unida de de malagueta
50 grs coentros

Caldo de Frango

Lavar bem as carcaças de frango.

Levar as carcaças de frango mais a cenoura, cebola e o alho francês assar no forno a 200°C até ficar tostado.

Depois das carcaças e os legumes assados colocar numa panela encher com água e levar ao lume médio a ferver lentamente de forma a obter o caldo escuro de frango.

Passar o caldo por um passador de rede levar de novo ao lume e colocar os restantes ingredientes, molho de soja, malagueta, erva príncipe, gengibre e o coentro.

Deixar ferver e rectificar os temperos.

Guarnição:

Cortar peito de frango em pequenos bifes ou laminas.

Temperar com sal e pimenta e corar numa frigideira com azeite de ambos os lados.

Cortar nabo e cenoura em juliana fina e comprida de forma a parecer um esparguete.

Cozer legumes em separadamente deixando com textura "all dente".

Cozer o milho e o ovo separadamente em água e sal.

Escolher folhas de agrião e de coentros e cortar o tomate cherry em metades.

Empratamento:

Numa taça colocar o nabo e a cenoura de seguida o milho, o tomate cherry, e metade do ovo.

De seguida colocar as laminas de frango sobre este as folhas de agrião e de coentro.

Por último verter o caldo de frango na taça.



Contemporary Cuisine

Tarte de Casca de Laranja

Ingredientes:

1 kg de Casca de Laranja
2 unidades De Ovos
300 grs de Açúcar
Massa Areada
1 Kg de Farinha T65
500 grs manteiga
500 grs açúcar
5 unidades de ovos
Q.b. água

0.180 Kg Filetes de Abrótea
0.050Kg de farinha de milho

Massa Areada:

Numa cuba colocar a farinha.

De seguida juntar o açúcar e a manteiga amolecida e misturar todos os ingredientes.

Por ultimo adicionar ovo um a um até obter uma massa ligada homogénea.

Tapar a massa com película aderente e levar ao frio a descansar durante 30m.

Forrar uma forma de tarte com a massa e levar ao forno a 170°C durante 10m até a massa ficar cozida.

Recheio:

Descascar as laranjas com ajuda de um descascador e reservar.

Colocar uma panela ao lume com água, assim que ferver colocar as cascas de laranja assim que levantar fervura escorrer as cascas de laranja, repetir este processo por mais 4 vezes.

Depois das cascas de laranja bringidas triturar até obter um puré.

De seguida juntar os ovos e o açúcar e mexer até obter um creme.

Verter o creme para a tarteira e levar ao forno durante 45m à temperatura de 160°C

Decorar com gomos de laranja macerados em xarope de açúcar .



Contemporary Cuisine

Veja Corada, Brás de Legumes e Molho de Peixe

Ingredientes:

1 dl de azeite
1 unidade de cebola roxa
1/2 pimento vermelho
1/2 corjete pequeno
1 unidade cenoura
1 unidade de alho francês pequeno
100 grs de cogumelos
2 unidades ovos
Q.b sal
Q.b pimenta
1 unidade de Veja
Molho de Peixe:
250 grs de chalota
125 grs de manteiga
1 l de Nata gorda
1 l de Caldo de Peixe.
2 dl de Vinho Branco

Molho de Peixe:

Fazer um refogado com a chalota picada finamente com a manteiga.

Deixar refogar até a chalota ficar translúcida.

De seguida refrescar com vinho branco e deixar reduzir.

Por fim adicionar o caldo de peixe e a nata e deixar reduzir até metade do volume inicial.

Depois de reduzido triturar o molho com o mix e passar o molho por um passador de rede.

Rectificar temperos e reservar o molho.

Brás de Legumes:

Cortar todos os legumes em juliana fina excepto os cogumelos que cortamos em laminas.

Bringir a cenoura, o alho francês em águas separadas..

Saltear a parte verde do corjete e os cogumelos em separado com azeite.

Fazer um refogado com a cebola roxa de seguida juntar o pimento vermelho e misturar bem os legumes e deixar que este cozam ligeiramente, de seguida adicionar os restantes legumes e misturar bem.

À parte bater os ovos juntar um pouco da mistura de legumes aos ovos envolver bem para que os ovos ganhem temperatura assim que atingir a temperatura misturar este aparelho aos restantes legumes envolver tudo muito bem mas fora do lume para que o ovo não coza.

Temperar com sal e pimenta.

Veja:

Filetar a veja e retirar as espinhas com ajuda de uma pinça.

Dividir o filete em 2 pedaços.

Temperar com sal e azeite a veja.

Corar a veja em frigideira anti aderente com azeite de ambos depois de corada levar ao forno a terminar a confecção.



Contemporary Cuisine