

Raia confitada em azeite virgem extra, coentros, tomate seco, pistácio, favas salteadas e creme de batata

Chefe Vítor Sobral

Ingredientes

3000 g de raia
20 g de alho laminado
20 g de tomate seco picado
100 g de damasco seco em juliana
50 g de miolo de pistácio picado
Coentros picados
Alecrim q.b.
Azeite virgem extra q.b.
Sal marinho tradicional q.b.
Pimenta-da-jamaica em grão q.b.

Guarnição

900 g de favas peladas
350 g de tomate pelado em cubos
20 g de alho laminado
0,5 dl de azeite virgem extra
Sal marinho tradicional q.b.
Cebolinho picado q.b.



Creme

200 g de batata em cubos
10 g de alho laminado
80 g de cebola em cubos
80 g de alho francês em cubos
coentros picados q.b.
0,5 dl de azeite virgem extra
8 dl de caldo de galinha
Sal marinho tradicional q.b.
Pimenta preta de moinho q.b.

Modo de Preparação

Tempere o peixe com sal marinho e pimenta.

Coloque azeite virgem extra a aquecer num souté e adicione todos os ingredientes.

Junte a raia, tape o souté e leve a forno aquecido a 150° C cerca de 12 minutos aproximadamente.

Guarnição

Salteie as favas em azeite, junte o alho, o tomate e tempere com sal marinho.

Creme

Prepare um fundo em azeite com cebola, alho e alho francês, junte a batata, regue com o caldo, tape e deixe cozinhar.

Emulsione o preparado, passe por um passador chinês, leve de novo ao lume e tempere com sal marinho e pimenta de

Finalização e Apresentação

Coloque o creme no prato, sobreponha a guarnição e a raia, regue a composição com azeite da cozedura da raia e perfume

