

CEVICHE DE BACALHAU COM PURÉ DE GRÃO

Chefe Miguel Teixeira

INGREDIENTES

1 Lombo de bacalhau Lugrade
Laranja 1 unidade
Lima 1 unidade
Chilis vermelhos 2 unidade
Pimento Vermelho 1 unidade
Azeitona preta descaroçada 30 g
Cebola Roxa 1 unidade
Vinagre de frutos vermelhos Um fio -
Açúcar Amarelo 20 g
Cominhos juntar a gosto -
Grão-de-bico 50 g
Bacon 20 g
Azeite Extra Virgem Valle Madruga um fio
Coentros juntar a gosto -
Ovos de codorniz 2 unidade
Flor de Sal Rui Simeão adicionar q.b.
Pimenta Preta adicionar q.b.
Ervilhas de wasabi (decorar) usar a gosto -
Filamentos de tougarashi (decorar) usar a gosto



PREPARAÇÃO

Picar a azeitona bem fininha e saltear numa frigideira em lume brando até desidratar.
Retirar a pele ao bacalhau e cortar em cubos, marinar com o sumo e raspa da lima, sumo e raspa da laranja, chili picado, pimento picado, sal e pimenta.
Secar a pele do bacalhau.
Cortar a cebola em ½ lua muito fina, regar com o vinagre de frutos vermelhos, com o açúcar amarelo e misturar bem, temperar com sal, pimenta e cominhos.
Deixar a marinar no frigorífico pelo menos quatro horas. Cozer o grão-de-bico com as especiarias, triturar tudo, juntar uma noz de manteiga.
Cortar o bacon em tiras finas e desidratar numa frigideira até estar bem crocante. Juntar o bacon com puré de grão e triturar novamente. Bringir os coentros e triturar com o azeite.

QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt