

# Croquetes de cozido à portuguesa com puré de batata

Chefe Kiko

## INGREDIENTES

100gr de Carne de novilho picada  
100gr de Carne de frango picada  
100gr de Carne de porco picada  
1 Chouriço  
1 Morcela  
1 Alheira  
4 Batatas  
1 Ovo  
Q.b. Manteiga  
Q.b. Farinha  
Q.b. Pão ralado  
Q.b. Leite  
Q.b. Tomate  
Q.b. Óleo  
Q.b. Azeite Valle Madruga  
Q.b. Sal Rui Simeão  
Q.b. Hortelã  
Q.b. Flor de Sal Rui Simeão

## Preparação

Para a embamata, juntar num tacho ao lume azeite e o dobro da quantidade de manteiga. Deixar derreter e juntar a mesma quantidade de farinha do que a de manteiga. Mexer e deixar cozinhar.

Retirar a tripa dos enchidos, e cortá-los em pedaços pequenos.

Juntar as carnes e os enchidos à embamata, algum caldo e deixar cozinhar, mexendo de vez em quando. Temperar com sal, se necessário, mas com cuidado.

Quando a carne estiver cozinhada, juntar alguma hortelã picada. Fazer a forma desejada para o croquete e passar por farinha, ovo batido e depois pão ralado. Fritar os croquetes em óleo bem quente.

Para a **manteiga noisette**, juntar, numa frigideira, 2 colheres de sopa de manteiga e deixar derreter até ficar escura, quase queimada. Passá-la no coador para retirar o queimado.

Assar as batatas com sal grosso no forno a 180 graus até estas ficarem cozinhadas e passá-las no passevit. Juntar leite quente e manteiga fria, e, de seguida, a manteiga noisette. Mexer bem e temperar o puré com sal.

Empratar os croquetes, o puré e guarnecer com tomate sem pele e sem sementes, cortado em brunesa e temperado com azeite e flor de sal.



QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

