

Hambúrguer de Espadarte e Camarão

Chef José Avillez

INGREDIENTES

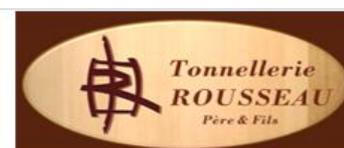
400g de lombos de Espadarte
Coentros picados q.b.
200g de Camarão descascado e limpo

200 ml de leite de Coco
Malagueta picada q.b.
150g de abacaxi em cubos pequenos
Azeite Valle Madruga q.b.
2 Unidades de tomate Cortado em Cubos
Sal Marinho Rui Simeão q.b.
Meia cebola picada
Flor de sal Rui Simeão q.b.
1 dente de alho picado
Pimenta q.b.
Cebolinho picado q.b.



PREPARAÇÃO

Com a ajuda de uma faca pique os lombos de espadarte e o camarão.
Coloque numa taça, envolva bem e tempere com cebolinho picado, flor de sal, pimenta e um fio de azeite.
Reserve. Aqueça um tacho em lume brando, acrescente um fio de azeite, a cebola picada, o alho picado e deixe refogar até a cebola ficar translúcida.
Junte o abacaxi, envolva bem e deixe o abacaxi cozinhar até largar os seus sucos.
Esmigalhe um pouco a erva príncipe e junte ao refogado.
Acrescente o tomate e um pouco de sal. Deixe cozinhar dois a três minutos e junte o leite de côco.
Deixe reduzir e, quando o molho estiver pronto, retire a erva príncipe e reserve quente.
Forme os hambúrgueres de espadarte e camarão como se fossem umas almôndegas.
Tempere com flor de sal só de um lado. Numa frigideira antiaderente, num fio de azeite bem quente, salteie os hambúrgueres.
Deixe caramelizar e vire. Junte um pouco mais de sal no lado que não temperou.
Depois dos hambúrgueres estarem caramelizados dos dois lados, junte o molho.
Acrescente os coentros picados e um pouco de malagueta picada e pimenta, Sirva de imediato com arroz branco.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

