

TÁRTARO DE CORDEIRO

Chefe José Avellez

INGREDIENTES (4 PESSOA)

400 g de lombo de cordeiro Para 100 ml de maionese:

1 colher de sobremesa de cornichons picados;

Maionese caseira:

1 colher de chá de alcaparras

1 gema de ovo

1 colher de chá de chalota picada

4 colheres de café de mostarda Dijon

1 colher de chá de hortelã picada

Gotas de água q.b.

2 colheres de sopa de iogurte natural

Gotas de sumo de limão q.b.

Sal Marinho Rui Simeão q.b.

Azeite Valle Madruga q.b.

Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Com uma faca bem afiada, corte o lombo de cordeiro em fatias finas e depois pique grosseiramente.

Passa para um prato e reserve. De seguida, prepare a maionese. Num copo alto, junte uma gema de ovos, algumas gotas de água, duas colheres de café de mostarda Dijon, algumas gotas de sumo de limão, sal e Emulsione com a varinha mágica. Junte o azeite pouco a pouco continuando a emulsionar com a varinha mágica até obter a consistência de uma maionese.

Para 100ml de maionese, junte mais duas colheres de café de mostarda Dijon, os cornichons, as alcaparras, a chalota picada, a hortelã picada e o iogurte natural.

Misture tudo com a ajuda de uma colher. Tempere o cordeiro picado com este molho e envolva bem.

Acrescente um pouco de pimenta. Com a ajuda de duas colheres, faça pequenas quenelles de tártaro de cordeiro e coloque num prato de servir.

Finalize com um pouco mais de pimenta. Acompanhe com tostas caseiras ou com uma salada.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt