

Alheira de caça, grêlos, figos e presunto

Chefe Joe Best

INGREDIENTES

1 boa alheira de caça
200 gramas de grelos cozidos
2 dentes de alho
2 fatias de presunto
1 figo roxo grande
Aromáticas picadas ou rebentos
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Se usar grelos frescos, lavar e arranjar. Se usar congelados, deixar a descongelar o tempo suficiente num passador de rede. Em ambos os casos, pôr água a ferver com sal e branquear os grelos e dois dentes de alho durante 4 minutos. Escorrer e reservar.

Lavar e cortar o figo em rodela, sem descascar. Reservar até à montagem final.

No tabuleiro:

Encaixar a alheira no veio central do tabuleiro da Actifry, depois de bem picada. Programar 10 minutos.

Adicionar os grelos e os dentes de alho, programar mais 5 minutos.

Retirar o tabuleiro e empratar a gosto, adicionando as rodela de figo, o presunto e a decoração.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

