

Cataplana de borrego churra com tomilho-cabeçudo e figos secos

Chefe Augusto Lima

INGREDIENTES

600 g de carne de borrego churra
1 batata-doce
1 tomate grande maduro
1 cebola grande
1 pimento verde
5 dentes de alho
1 dl de vinho branco
½ dl de aguardente de figo
1 dl de azeite Truncado
150 g de figo seco
2 folhas de louro
Tomilho-cabeçudo
Hortelã
Colorau
Açafrão
Sal grosso 100% marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Na véspera, tire a pele e a gordura à carne e corte aos cubos. Tempere com aguardente de figo, colorau e metade de um tomilho-cabeçudo. Não junte sal.
Coloque azeite na cataplana e, quando quente, adicione a carne escorrida previamente, mexendo de seguida. Reserve a carne.
À gordura junte a cebola, o alho e o pimento cortado em cubos. Tape e deixe cozinhar durante 3 minutos. Acrescente o louro, o tomilho, a malagueta, o vinho e a marinada. Mexa de baixo para cima e acrescente o tomate, a carne, os figos, as especiarias e as ervas.
Retifique o sal, tape e coza em lume médio por 4 a 5 minutos.
Abra a cataplana, acrescente a batata quente assada e cortada em rodela.
Polvilhe com folhas de tomilho-cabeçudo e sirva.



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

