Santola Recheado com Broa de Milho

Chefe Hélio Loueiro

INGREDIENTES

1 santola com cerca de 1200 g 150 g de broa de milho (só milho) 50 g de cebola picada 20 g de alho picado Salsa picada

1 dl de azeite Valle Madruga

1 colher de chá de mostarda

200 g de alfaces variadas

2 colheres de chá de vinagre balsâmico

8 fatias de cacete de centeio

3 cornichons

8 gambas cozidas sem cabeça e descascadas

Pimenta preta em grão

Sal Marinho Rui Simeão

Limão em rodelas

1 colher de chá de piripiri



PREPARAÇÃO

Leve ao lume 3 litros de água temperada com sal, pimenta preta em grão, salsa, duas rodelas de limão e uma colher de chá de piripiri.

Depois de levantar fervura, coloque a santola a cozer durante 4 minutos.

Retire-a do lume e deixe-a arrefecer.

Comece por a abrir, retirando toda a carne do interior e colocando-a num recipiente; parta as patas e misture a carne com a restante.

Leve ao lume o azeite e misture o alho e a cebola, deixando-os corar um pouco; misture tudo ao preparado. Rale a broa de milho, junte a mostarda, uma colher de sopa de salsa picada e misture tudo, fazendo uma mousse que enformará em aros de alumínio (como as que se usam para os bolos arroz).

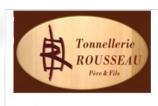
Marine as gambas num pouco de azeite, sumo de limão e mostarda e tempere com um pouco de sal e pimenta preta.

No prato de servir, disponha a mousse de sapateira, as fatias finas de cornichons, as gambas marinadas e um bouquet de alfaces temperadas com um pouco de azeite, vinagre balsâmico e sal.

Sirva com as fatias de pão de centeio torradas.







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