

Filetes de cavala alhada servida em cama de batata-doce

Chefe Augusto Lima

INGREDIENTES

2 unidades – batata doce média
1 folha – louro
1 – cebola roxa
500 gr – cavala
1/ 2 limão – sumo
q.b. – azeite Valle Madruga
q.b. – orégão
q.b. – alho
q.b. – tomilho cabeçudo



PREPARAÇÃO

Assar a batata com casca. Arrefecer e descascar.

Amanhar a cavala, cortar a cabeça e salgar (pouco sal).

Fazer caldo com água, a casca da cebola, o tomilho cabeçudo e parte do azeite.

“Escalfar” o peixe (assim que o caldo tiver fervido por alguns minutos, coloca-se o peixe e apaga-se o lume. O peixe cozerá apenas no calor do caldo. Tapado).

Pode-se, querendo, “alimar” a cavala, no final.

Cortar a batata em rodelas finas, colocar em prato, à volta do mesmo e por cima desta, os lombos de cavala e a cebola, em rodelas muito finas.

Regar com azeite, o sumo de limão e o orégão.

Pode também servir-se com algum do caldo, embebendo a batata.