

Sapateira recheada

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

- 1 sapateira pré-cozida e congelada com cerca de 800 \ 900g
- 30g de pickles picadinhos
- 1 raminho de salsa picada
- 2 ovos cozidos
- 120g de miolo de broa desfeito
- 1 c. s de mostarda
- 2 c. s de vinho do Porto
- 2 c. s de ketchup
- 80g de maionese
- 3 c. s de cerveja
- Sal e pimenta acabada de moer



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



PREPARAÇÃO

- Deixe descongelar a sapateira, de preferência de um dia para o outro
 - Abra a embalagem e passe a sapateira por água fria
 - Seque a sapateira e retire-lhe as patas e a barriga
 - Com a ajuda de uma colher, retire a pasta que está no interior da carapaça, de modo a manter a carapaça inteira
 - Lave a carapaça, seque e guarde no frio
 - Com a ajuda de um garfo, esmague bem a pasta que retirou do interior da carapaça
 - Corte a barriga em pedaços e esmague ligeiramente as patas
 - Retire a carne que está no interior das patas e da barriga
 - Junte a pasta, os pickles picadinhos, a salsa, os ovos passados no ralador da cenoura, o miolo da broa, a maionese, o ketchup, a mostarda, o vinho do porto e a cerveja
 - Misture bem até ficar uma pasta homogênea
 - Verifique o sal e junte uma pitada de pimenta acabada de moer e misture
- Sirva a sapateira dentro da carapaça, decorada a gosto e acompanhe com tostas ou fatias de pão torrado.