

Ostra com bacon e pão - Austern min Speck und Brot

Chef Heiko Grabolle

INGREDIENTES

12 unidades de ostras cruas,
100 ml. Azeite Valle Madruga
dois ramos de manjeriço fresco,
dois ramos de tomilho fresco,
um ramo de salsa fresca,
50 gr. de tomate seco picado,
duas pitadas de flor de sal Rui Simeão
½ unidade de baguete francês,
120 gr. de bacon,
60 gr. de manteiga,
sal grosso Rui Simeão para apresentação.



PREPARAÇÃO

1- Preparar o azeite: refogar um pouco de tomate seco, um ramo de cada tomilho, salsa fresca, e manjeriço. Acrescentar a flor de sal e o azeite de oliva. Reservar.

2- Preparar as ostras: cozinhá-las ao bafo por 8 min com água, um ramo de manjeriço e um ramo de tomilho. Abrir e remover as ostras e mariná-las no azeite temperado por duas horas. Lavar as conchas de parte fundas e reservá-las para a finalização.

3- Preparar os croutons e o bacon: cortar o baguete e o bacon em brunoise (cubos pequenos) e fritar o baguetes e o bacon separadamente com manteiga até dourar. Reservar.

4 – Finalização: preparar o sal grosso em dois pratos. Organizar seis conchas em cada prato. Recheiar com uma ostra e um pouco de azeite cada concha. Cobrir com os croutons e o bacon. Servir imediatamente.