

NA COZINHA



Saberes e Sabores da Escola de Hotelaria de Fátima



Dueto de Bacalhau em Duas Confeções Para 8 pessoas

Ingredientes:

Lombo de bacalhau - 2 kg
Vinho tinto - 1 Litros
Azeite Virgem - 1 Litros
Batatas - 0,7 kg
Ovos - 2 Unid
Trufas - 0,02 kg
Farinha - Q.b.
Cebolas - 0,5 kg
Alho - 0,1 Kg
Grelos congelados - 0,8 Kg
Broa de milho - 0,4 kg
Coentros - 1 Ramos
Amêijoas - 1 Kg
Vinho branco - 0,5 Litros
Cenoura - 0,1 kg
Alho francês - 1 pés

Folha de louira - 1 unid
Polpa de tomate - 0,4 Litro
Manjerição - 1 ramo
Sal e pimenta - Q.b.

Método de preparação: Preparar a mise-en-place.

Receita do bacalhau:

Tirar a pele e espinhas dos lombos de bacalhau e reservar. Demolhar os lombos cerca de 24 horas em vinho tinto e meter em saco de vácuo. Dividir o azeite pelos sacos e fechar. Cozera 75°C durante sete minutos. Retirar os lombos dos sacos e reservar no quente, juntar todos os sucos da cozedura e ferver. Com a ajuda de umas varas emulsionar até ficar ligado.

Preparação do bacalhau:

Cortar os lombos em tiras grossas. Temperar com pimenta do moinho. Passar pela farinha e ovo. Passar por mistura de juliana de batatas e trufas negra. Fritar em azeite até a batata estar crocante, reserve sobre papel absorvente.

Migas de grelos:

Saltear as amêijoas em azeite, alho e coentros, refrescar com vinho branco e deixar abrir as amêijoas. Reservar os miolos e os sucos. Fazer um puxado de cebola e alho em azeite, juntar os grelos previamente escaldados e metade do miolo de amêijoas e sucos. Adicionar a broa esfarelada e temperar. A outra metade usa-se com molho.

Molho de tomate:

Meter num tabuleiro de inox as espinhas de bacalhau e peles de bacalhau, azeite, cebolas laminadas, cenouras, alho francês

em Paisana, louro e dente de alho. Colocar no forno a 200°C e deixar caramelizar, refrescar com vinho branco, deixar reduzir e juntar o molho de tomate. Deixar cozinhar até ganhar sabor do bacalhau, temperar e no fim coar e montar com emulsão de manjerição (triturar manjerição com azeite, sal e pimenta).

Emulsão de Coentros:

Puxar o alho em azeite, deixar arrefecer e juntar os coentros e emulsionar.

Empratamento:

No centro do prato colocar as migas de grelos com a ajuda de um aro, em cima dispor o bacalhau de vinho tinto, sobrepor o outro bacalhau, regar com molho de tomate, alguns sucos e miolo das amêijoas e por fim, no bacalhau tinto a emulsão de coentros.

Pode-se confeccionar um crocante de flor de sal para finalizar. Bom Apetite!