

# NA COZINHA



## Saberes e Sabores da Escola de Hotelaria de Fátima

Pêra do Oeste Avinagrada, recheada com Estufadinho de Vitela e Cama de Verdura (4 Pax)

### Ingredientes:

Pera .....	4 Unid
Água .....	0,5 Litros
Açúcar .....	0,36 kg
Vinagre .....	0,33 litros
Rabo de boi .....	0,66 kg
Vinho branco .....	0,05 Litros
Tomates .....	0,05 kg
Vinho Tinto .....	0,05 Litros
Cenoura .....	0,05 kg
Aipo rama .....	0,01 kg
Nabo .....	0,02 kg
Cebolas .....	0,05 kg
Alho .....	0,01 kg
Misto de alface .....	1 saquetas
Sal grosso .....	Q.b.
Vinagrete .....	Q.b.



### Método de confeção:

- 1- Preparar a mise-en-place.
- 2- Descascar as peras deixando os pés, colocá-las a cozer na calda de açúcar com o vinagre e algumas especiarias. Deixar arrefecer dentro da calda de cozedura.
- 3- Fazer um estufado para o rabo de boi e depois desfiar.
- 4- Afinar o estufado de rabo de boi e rechear as peras.
- 5- Empratar e servir com um misto de alface temperada com molho vinagrete.