

Vieiras com palmito pupunha ao molho de limão



clique para ampliar

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.



Ingredientes:

– 1 palmito pupunha;

- 3 dúzias de vieiras;
- sal e pimenta para temperar;
- dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abris as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.



[clique para amplia](#)

Para o molho:

- 1 cebola cortadinha;
- 1 xic de vinho branco;
- 200 ml de creme de leite fresco (nata);
- raspas de 1 limão siciliano;
- sal e pimenta;
- 50 gramas de manteiga;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela

pequena e deixe reduzir em fogo baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Bata no liquidificador e reserve.



[clique para ampliar](#)

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO : \$\$\$

Tartare de salmão



clique para ampliar

Olá, vou fazer uma receita de tartare de salmão bem fácil, que

eu peguei do livro *A Dieta do Chef*, de Roland Villard! Esse livro é muito bom... São receitas super elaboradas e mais leves, demonstrando que dá pra comer muito bem sem engordar. Já fiz algumas, vou postar também. Esse era um tartare de salmão com chutney de beringela. Eu dispensei a beringela e fiz só o tartare.

Ingredientes:

- 400g de salmão em cubos de 0.5 cm (parte mais difícil, a próxima vez eu peço pra cortarem no mercado);
- 1 colher (sopa) de suco de limão;
- 1 colher (chá) de gengibre ralado;
- 1 colher (sopa) de maionese (eu usei Hellman's, normal ainda, que vergonha!);
- 1/2 colher (sopa) de salsinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de cebolinha picada;
- 1/2 colher (sopa) de manjericão picado;
- sal e pimenta do reino a gosto,
- redução de balsâmico (para decorar).



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Tempere o salmão já picado com sal e pimenta e em seguida coloque o suco de limão. Depois coloque todos os outros ingredientes, misturando bem.

Eu decorei com redução de aceto balsâmico (já comprei assim, não fiz) e caviar. Servi com as torradinhas de sempre.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média (só porque tem que cortar o peixe)

CUSTO: \$\$