

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: \$\$

[Hambúrguer caseiro](#)



Clique para ampliar

Vamos fazer um hamburguer em casa daquele tipo *gourmet*? Dá um pouquinho de trabalho mas vale a pena.

Ingredientes:

- 2 cebolas roxas picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (sopa) de aceto balsâmico;
- 4 ramos de tomilho;
- 500 gramas de patinho moído;
- 1/2 xic de farelo de pão fresco;
- 1 gema;
- 2 colheres (sopa) leite;
- 1 colher (sopa) shoyu;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o azeite por 8 minutos em fogo baixo e em seguida coloque o açúcar e o aceto. Deixe em fogo alto por 2 minutos até a cebola ficar caramelizada e coloque o tomilho. Separe em 2 recipientes com a mesma quantidade.

Em um dos recipientes com a metade da cebola coloque a carne, o farelo de pão, o shoyu, sal e pimenta. Misture mas não aperte demais, para a carne ficar suculenta. Divida a carne em 4 porções (gosto de deixar mais alto pra ficar mais vermelho

por dentro e bem assado por fora) e coloque na geladeira.

Coloque na frigideira com pouco óleo e frite por 4 a 5 minutos de cada lado. No último minuto coloque o queijo sobre o hambúrguer para que ele derreta e grude na carne.

Acompanhamentos:

- Queijo: usei prato, gruyere, camembert e roquefort;
- Alface, tomate, picles;
- Cebola caramelizada (o que sobrou no outro recipiente);
- Maionese, catchup e mostarda.



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Salmão selado com crosta de gergelim



clique para ampliar

Receitinha bem delícia... a parte chata é ficar com cheiro de salmão na mão! Vamos fazer para 2 pessoas um salmão selado com crosta de gergelim e molho teriaki uma maionese de batatas para acompanhar.

Ingredientes:

- 1/2 kg de salmão (peça alta) limpo;
- Gergelim branco e preto;
- Azeite de oliva.

Modo de fazer: Passe o salmão no gergelim e já ligue a frigideira pra deixar bem quente. Só uns fios de azeite e coloque o salmão, vá virando de 30 em 30 segundos por alguns minutos até deixar apenas uma crostinha grelhada e a parte central bem crua.

Para o molho teriaki:

- 1/4 de xícara de shoyu;

- 3 colheres (de chá)de açúcar;
- 1/4 de xícara de sake;
- 1 colher de chá de gengibre ralado.

Modo de fazer: Misture os ingredientes e leve ao fogo em uma pequena panela para que cozinhe levemente. Mexa bem até engrossar.

Para a maionese de batatas:

- 300 gr de mini batata;
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon;
- 2 gemas de ovo;
- 200 ml de óleo de soja;
- 100 ml de azeite;
- suco de limão, sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca mesmo com fio de óleo e 1 colher (sopa) de sal, por uns 30 a 40 min ou ate colocar um palito e ver que ela está pronta. Misture a mostarda Dijon, as gemas o sal e a pimenta. Adicione devagar, e mexendo sem parar, o óleo de soja e o azeite, e no final o limão.

A maionese de batatas eu peguei do livro do Claude Troigros, mas não acertei muito... Se eu fizesse de novo ia pegar uma maionese pronta.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Steak Tartare



Clique para ampliar

Olá,

Vamos começar com uma receita que faz muito sucesso aqui em casa! É uma entradinha clássica e fácil de fazer! Esse steak tartare é um pouco diferente... Os mais tradicionais vão torcer o nariz, pois leva maionese e catchup, ao invés do ovo cru.

Ingredientes:

- 300 gr. de filé mignon (pedir para moer grosso uma vez)
- 2 colheres (sopa) maionese
- 1 colher de (sopa) catchup
- Meia colher (sopa) de mostarda Dijon
- 3 colheres de alcaparras bem cortadinhas
- salsinha e cebolinha picadinhas
- molho inglês a gosto
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

– algumas gotas de tabasco

Misture bem todos os ingredientes, coloque numa forminha e decore com cebolete e pimenta dedo de moça! Regue com azeite de oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$