

# 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: \$\$

---

## [Restaurante ORO – RJ](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos falar de experiências gastronômicas, e um

restaurante que não poderia faltar nesse conceito é o Oro. O Oro do chef Felipe Bronze, aquele que tem um programa do Fantástico, fica no Rio, e é conhecido pela cozinha molecular. Eu fui no dia em que ele completava 3 anos e tinha vários chefs famosos no restaurante prestigiando o colega.

A comida do Oro é diferente de tudo que eu já experimentei... Ele usa ingredientes brasileiros e monta obras de arte com cada um deles.



clique para  
ampliar

Na entrada, veio um “milharal” – uns enroladinhos com massa de milho, tempora de ovo de codorna com beterraba, alho e cebola e um profiteroles de queijo. Os ingredientes parecem simples mas o sabor e a textura eram muito diferentes do que estamos acostumados.

Você pode pedir diferentes números de pratos, que serão surpresa. Eles perguntam nossas restrições antes. O valor varia de 5 pratos por pessoa que custa 180 reais a 9 pratos por 295 reais. Eu pedi 7 pratos e foi 230 reais.



clique para ampliar

Além da entrada veio: costela com farofa de milho e tutano na brasa, cavaquinha com creme de pistache e pupunha crocante, nhoque de cupuaçu com o peixe beijupirá frito e o tartare de mignon com gema de parmesão, fumaça de churrasco e batatinhas fritas.



clique para ampliar

De sobremesa vem vários tipos de doces, incluindo brigadeiro, creme brulle, pudim de leite, mousse de abóbora e pipoca doce. Mas clímax da noite foi uma espuma de cocada que o garçom coloca num recipiente com nitrogênio líquido a 196 graus e transforma aquela espuma em um sorvete.

<https://www.youtube.com/watch?v=dj3MPDEeQ0A>

Assim, o Oro deixa claro que não é um lugar para um

jantarzinho habitual, é um show que mexe com todos os sentidos, com sabores, texturas, aromas e apresentações que valem a pena conhecer. É bem caro, não é a comida que agrada todos os paladares, mas aconselho para quem curte gastronomia ir uma vez na vida.

CUSTO:\$\$\$\$

ATENDIMENTO: muito bom

AMBIENTE: refinado