Mousseline de batata com lascas de bacalhau e farofa de azeitonas

clique para ampliar

Olá, ontem a noite fizemos uma receita que recebeu muitos elogios. Foi uma adaptação de uma receita do Chef Claude Troisgros. Esta receita é para 4 pessoas.

Ingredientes:

– 600 ml de leite

– 600 ml de água

– 1 cabeça de alho (cortada em dois)

– 600 gr de bacalhau (posta) – usei já dessalgado

– Tomilho, louro e alecrim (a gosto)

– 5 batatas grandes

– 2 colheres de manteiga derretida

– 150 gr de azeitonas preta

– Sal e pimenta

Bacalhau: Ferva numa panela grande a água e o leite com o alho e as ervas. Coloque as postas de bacalhau e desligue o fogo e tampe. Deixe descansar por 12 a 15 minutos. Retire o bacalhau e faça lascas e reserve. Coe o líquido da panela que vai ser utilizado na mousseline de batata;

clique para ampliar

Batata: Cozinhe a batata, amasse e faça um pure com a batata ainda quente. Colque a manteiga derretida e 400ml do líquido de cozinhento do bacalhau coado. Bata no liquidificador até ficar uniforme e bem lisinho.

Azeitona: Desidratar a azeitona no microondas sem caroço por 7 a 9 minutos e depois bater no liquidificador.

clique para ampliar

Montagem: Coloque a mousseline de batatas no prato, cubra de lascas de bacalhau e por cima colque a farofa de azeitonas.

Esta farofa tem um sabor bem intenso, então eu colquei bem pouco em cada prato, mas deixei na mesa para quem quisesse colocar mais.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$$

Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante

clique para ampliar

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes para o polvo:

– 2 polvos de 1,5kg com cabeça;

– 2 colheres de sal grosso;

– 2 colheres de azeite;

– 2 cebolas roxas grandes picada;

– 4 dentes de alho picado;

– 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);

– 4 tomates;

– 1 bouquet garni;

– 4 cravos;

– ½ pimenta dedo-de-moça;

– 80ml de vinho do Porto

– 600ml de vinho tinto português;

– *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;

– Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);

– Salsa e coentro picado.

Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café da *beurre manié* e deixe ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.

clique para ampliar

Ingredientes para os camarões:

– 10 camarões grandes;

– Sal e pimenta do reino (a gosto);

– Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

– 1,2kg de aipim,

– Sal e pimenta do reino (a gosto);

– Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.

clique para ampliar

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.
DIFICULDADE: moderada.
CUSTO:$$$