



RABO DE BOI

INGREDIENTES

(para 15 pessoas)

ROLO

3kg rabo
150gr de cebola roxa
50gr de alho
100gr alho francês
20gr gengibre
10gr sumo laranja/casca
1,5 vinho tinto
100ml soja
1,5l H2O

PURÉ

1600gr aipo bolbo
30gr alho
70gr manteiga
400ml natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.

CEREFÓLIO PICKLE

50gr cerefólio
100ml H2O
50ml vinagre
25gr açúcar
1gr semente coentro
2gr cardamomo
1,5gr pimenta preta

CHEF VASCO COELHO SANTOS

LOCAL VILA NOVA DE GAIA

REGIÃO PORTO

VINHO ESPORÃO VINHA DAS PALMEIRAS 2015

AZEITE ESPORÃO CORDOVIL

PREPARAÇÃO

Marinar o rabo com os legumes, o vinho tinto e a soja durante 1 dia. Passar os rabos por farinha e levar ao forno a 210°C durante 20min. Reservar a marinada.

Num tacho, colocar a marinada e o rabo e cozer/estufar por 5/6 horas (até ficarem tenros).

Desfiar tendo sempre cuidado para que os legumes e ossos não se juntem com a carne. Coar o molho e reduzir até ao ponto desejado. Fazer rolos e reservar no frio durante 24 horas.

Para o puré:

Descascar os bolbos aipo, cortar em pedaços e colocar num tabuleiro. Juntar o alho, as natas e manteiga e levar ao forno 1h a 180°C.

Triturar na Bimby até ficar smooth, adicionando nata e manteiga sempre que necessário.

Rectificar sal e pimenta.

Para o cerefólio pickle:

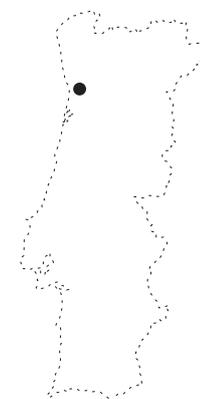
Laminar o cerefólio com 4 milímetros de espessura.

Num tacho, juntar H2O, vinagre, açúcar e especiarias. Ferver.

Deixar arrefecer e juntar os cerefólios laminados.

Deixar fechado no frio por 15 dias.

Bom Apetite.



Madeira

Açores



Veja o vídeo da receita no Youtube e subscreva o nosso canal

