



TERRINA DE PEZINHOS COM COENTRADA

INGREDIENTES

PEZINHOS

1kg de pezinhos
6 dentes de alho
2 cebolas
3 cabeças de Cravinho
1 folha de louro
30gr de sal (para salmoura)
Sal e pimenta q.b.
Água
Azeite
1 molho de coentros

PICLES DE CEBOLINHA

300gr de cebolinha pérola
450ml de vinagre de vinho branco
250gr de açúcar
2 folhas de louro
grãos de pimenta preta
20gr de sal
1lt de água

GEL DE VINAGRE

250ml de vinagre de vinho tinto envelhecido
3gr de xantana

CHEF MICHELE MARQUES

LOCAL **ESTREMOZ**

REGIÃO **ALENTEJO**

VINHO **MONTE VELHO BRANCO 2017**

AZEITE **ESPORÃO VIRGEM EXTRA**

PREPARAÇÃO

Lave muito bem os pezinhos e deixe em salmoura com 30gr de sal e 1lt de água durante 24h.

Cozinhe-os numa panela com 1 cebola, (espete os cravinhos para não se perderem), o louro e 1 dente de alho.

Deixe cozer durante cerca de 1h30 até que a carne comece a descolar dos ossos. Retire os pezinhos e reserve o caldo. Desosse os pezinhos e corte grosseiramente. Pique os alhos, a cebola e o talo dos coentros e refogue com azeite.

Junte os pezinhos e deixe refogar por mais 2 minutos, junte uma pequena parte do caldo. Rectifique os temperos.

Distribua os pezinhos num tabuleiro e encaixe outro por cima para fazer pressão. Leve ao frigorífico por cerca de 24h.

Faça a coentrada aquecendo o restante caldo da cozedura e os coentros. Triture tudo. Corte a terrina e sirva com o caldo, os pickles e o gel de vinagre. Se preferir, pode substituir o gel de vinagre por vinagre, bastando adicioná-lo à coentrada.

PICLES DE CEBOLINHA

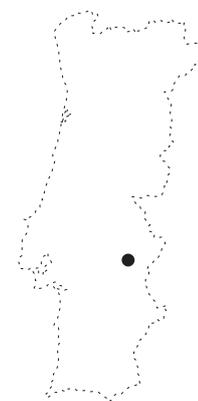
Coloque a água e o sal num tacho e leve a ferver. Coloque as cebolinhas por cerca de 20 segundos e retire directamente para uma taça com água fria e gelo. Escorra e reserve.

Faça a mistura do vinagre com o açúcar e mexa até dissolver por completo. Junte as folhas de louro e os grãos de pimenta, seguido das cebolinhas. Coloque num frasco hermético esterilizado.

GEL DE VINAGRE

Aqueça o vinagre e adicione a xantana. Mexa bem e leve para refrigerar. De seguida, emulsifique com a ajuda de uma varinha. Conserve no frio.

Bom apetite.



Madeira

Açores



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

