

Santola Recheado com Broa de Milho

Chefe Hélio Loueiro

INGREDIENTES

1 santola com cerca de 1200 g
150 g de broa de milho (só milho)
50 g de cebola picada
20 g de alho picado
Salsa picada
1 dl de azeite Valle Madruga
1 colher de chá de mostarda
200 g de alfaces variadas
2 colheres de chá de vinagre balsâmico
8 fatias de cacete de centeio
3 cornichons
8 gambas cozidas sem cabeça e descascadas
Pimenta preta em grão
Sal Marinho Rui Simeão
Limão em rodelas
1 colher de chá de piri-piri



PREPARAÇÃO

Leve ao lume 3 litros de água temperada com sal, pimenta preta em grão, salsa, duas rodelas de limão e uma colher de chá de piri-piri.

Depois de levantar fervura, coloque a santola a cozer durante 4 minutos.

Retire-a do lume e deixe-a arrefecer.

Comece por a abrir, retirando toda a carne do interior e colocando-a num recipiente; parta as patas e misture a carne com a restante.

Leve ao lume o azeite e misture o alho e a cebola, deixando-os corar um pouco; misture tudo ao preparado.

Rale a broa de milho, junte a mostarda, uma colher de sopa de salsa picada e misture tudo, fazendo uma mousse que enformará em aros de alumínio (como as que se usam para os bolos arroz).

Marine as gambas num pouco de azeite, sumo de limão e mostarda e tempere com um pouco de sal e pimenta preta.

No prato de servir, disponha a mousse de sapateira, as fatias finas de cornichons, as gambas marinadas e um bouquet de alfaces temperadas com um pouco de azeite, vinagre balsâmico e sal.

Sirva com as fatias de pão de centeio torradas.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt