



CORAÇÃO CRAVEJADO DE CRAVINHOS

INGREDIENTES

12 cravinhos
1 clara de ovo
1 coração de porco c/ cerca de 300g

CALDA DE PICKLE

100g de água
50g de vinagre de vinho branco
25g de açúcar
10g de sal
2 cravinhos
1 folha de louro
4g de curcuma seca

RECHEIO

1 chalota
150 g de fígado branco
1 salsicha
150 g de carne picada
1 dente de alho
4 folhas de caril
azeite qb
sal e pimenta
1 couve coração
1 nabo
"dashi"

CHEF **HUGO BRITO**

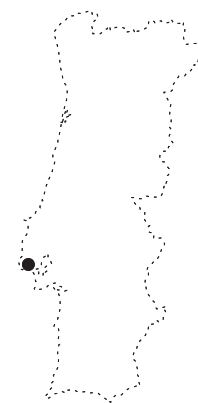
LOCAL **LISBOA**

REGIÃO **LISBOA**

RECEITA INSPIRADA NOS ENSINAMENTOS DE **ALFREDO SARAMAGO**

AZEITE **CORDOVIL**

VINHO **MURÇAS MARGEM 2015**



Madeira

Açores



PREPARAÇÃO

Limpe bem um coração de porco e faça uma cavidade com a ajuda da ponta de uma faca.

Leve a cozer em água temperada com sal e vinho branco.

Faça um recheio com carne picada e encha a cavidade do coração.

Alise com uma clara de ovo e disponha vários cravinhos em cima da carne picada.

Leve ao forno a cozer.

Acompanhe com nabos cozidos temperados com pimenta.

CALDA DE PICKLE

Junte todos os ingredientes e leve a ferver até que o açúcar e o sal se dissolvam.

Ainda quente, junte o nabo fatiado em círculos de 2 cm de diâmetro e 2 mm de espessura.

Deixe arrefecer na calda e refrigere.

Corte a couve em círculos de 12 cm de diâmetro e escale-a em "Dashi". Arrefeça-a imediatamente.

RECHEIO

Corte a chalota e o alho em brunesa muito pequena e salteie até dourar com azeite bem quente.

Junte a salsicha desfeita e em seguida o fígado.

Salteie-os até médio mal e, em seguida, triture-os até obter uma pasta homogénea.

Salteie a salsicha desmanchada sem pele, em azeite bem quente, juntamente com as folhas de caril.

Quando estas começarem a libertar a sua gordura, junte a carne picada, retire as folhas de caril e tempere com sal e pimenta.

Retire do lume e junte a pasta de fígado feita anteriormente.

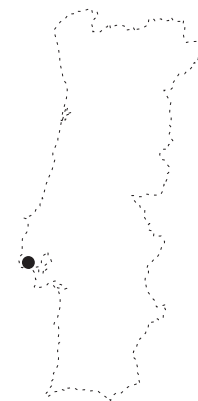
Recheie o coração, entretanto cozido, com este preparado.

Pincele com a clara de ovo e disponha 12 cravinhos em cima do picado.

Leve ao forno a 200 graus, durante cerca de 15 min.

Emprate colocando duas folhas de couve.

Bom proveito.



Madeira

Açores

