

PEIXE EM LISBOA 2013 8 DE ABRIL



CHEF BERNARD PHISTER ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA

MINI HAMBURGUER DE CORVINA COM MELÃO E CAMARÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Filete de corvina - 120 g

Natas para culinária - 30 g

Miolo de camarão picado - 200 g

Camarão 40/60 inteiro - 4 un

Melão - 200 g

Lima - 1 un

Azeite - 40 un

1/2 colher de chá de mel

Sal q.b.

PREPARAÇÃO

- Triturar o filete de corvina no robot coupe.
- Juntar as natas e o camarão picado, misturar tudo e temperar com sal. Moldar em forma de pequenos hamburgueres.
- Numa frigideira, saltear os hamburgueres em azeite. Juntar os camarões inteiros e manter tudo quente.
- Cortar o melão em pequenas rodela (do tamanho do hamburguer) e marinar em mel, sumo de lima e azeite.

EMPRATAMENTO

- Dispôr a rodela de melão sobre o hamburguer. Colocar o camarão no topo e fixar os 3 elementos com um palito.



Avenida de Brasília - Pedrouços - 1400-038 Lisboa
Tel: 213 936 100 | Fax: 213 936 101
E-mail: docapesca@docapesca.pt
www.docapesca.pt



O Melhor do Nosso Mar.



Rua Saraiva de Carvalho, nº 41 - 1269-099 Lisboa
Tel: 211 148 900 | Fax: 218 493 130
E-mail: ehtlisboa@turismodeportugal.pt
<http://escolas.turismodeportugal.pt>
<https://www.facebook.com/escolalisboa>