

PEIXE EM LISBOA 2013 12 DE ABRIL



CHEF ANTÓNIO LOURENÇO
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA

LOMBOS DE PEIXE GALO COM MOLHO DE VINHO VERDE

INGREDIENTES

4 postas de Peixe Galo limpo de espinhas (laterais)

2 dl de Vinho verde

3 dl de Natas

1 dl de Fundo de peixe

25 gr de Manteiga

½ sumo de Limão

Sal q.b.

Pimenta q.b.

1 folha de Papel vegetal

Molho vinho branco

Pimenta branco

Chalotas

Vinho branco

Ovos

PREPARAÇÃO

- Untar o tabuleiro com manteiga.
- Colocar o peixe, juntar o fundo de peixe, 1dl. Vinho verde, sumo de limão, temperar de sal e pimenta.
- Untar o papel vegetal com manteiga e tapar bem o peixe.
- Levar ao forno a 180 graus cerca de 10 minutos.
- Retirar o peixe, colocar os sucos em caçarola juntar o resto das natas, deixar reduzir, juntar o resto do vinho, rectificar os temperos e napor os lombos de peixe.

Molho vinho branco:

- Picar chalotas, juntar pimenta branca partida, juntar vinho branco levar ao lume brando, fazer uma redução.
- Separar gemas das claras, colocar as gemas numa tigela, juntar a redução do vinho branco passada por passador fino, levantar a frio, juntar o aveludado de peixe a ferver, retificar os temperos, fica pronto a utilizar.
- Nota: quando o molho for para ter um pormenor de odor de um vinho mistura-se no fim esse mesmo vinho frio.

Legumes cortados em juliana: saltear em azeite

Batata Duquesa: puré de batata, ligadas com manteiga, gemas de ovo e temperado de sal pimenta noz-moscada, aromatizado com salsa.

Florão de massa folhada



O Melhor do Nosso Mar.