

Domingo no Ribeirão (Mil Folhas de Ostras com Espuma de Tomate)

Comida com estilo de chef para se fazer em casa.

Tempo médio de preparo: 1h

Rendimento: 4 Porções

Ingredientes:

- 1 coração de palmito
- 16 ostras *In Natura*
- 200 ml de vinho branco
- 1 alho poró
- 50 g cebola
- 50 g salsão
- 1/2 pimenta dedo de moça
- 100 g manteiga
- 100 ml cachaça
- 600 g tomate italiano
- 1 limão cravo
- 200 g açúcar demerara
- 8 folhas e flores de capuchinha
- 100 ml azeite de oliva
- sal a gosto
- 10 ml fumaça líquida

Geleia de Tomate

Modo de preparo:

Retirar a pele e a semente dos tomates. Cortar a polpa em cubos pequenos. Separar as raspas da casca e o suco do limão. Em uma panela, levar ao fogo baixo o tomate, as raspas e o suco do limão e o açúcar. Cozinhar até atingir o ponto de geleia.

Ostras Flambadas

Modo de preparo:

Cozinhar as ostras no bafo até abrirem. Desconchar as ostras e colocar em água gelada para cortar o cozimento. Emincer o alho poró e a pimenta dedo de moça (sem sementes). Cortar a cebola e o salsão em brunoise. Em uma sautese, refogar na manteiga o alho poró, o salsão, a cebola e a pimenta. Acrescentar as ostras e saltear rapidamente. Adicionar a cachaça e flambar.

Retirar as ostras e deixar o caldo reduzir.

3 Folhas de Palmito

Modo de preparo:

Com a mandolina, fatiar o coração do palmito. Tostar as fatias em frigideira untada com azeite. Reservar.

Montagem do Prato

Disponer 5 lâminas de palmito, intercalando cada uma com uma ostra e um pouco da redução de cachaça. Guarnecer com a geleia de tomate. Decorar com a capuchinha.