



Receita

Chef Daniel André Lopes



Creme de Cará com Crocante de Bacon

Ingredientes

600g de cará cozido
1 litro de caldo de legumes
400g de bacon picado
200g de creme de leite
Sal
Pimenta

Modo de preparo:

Ferva o caldo de legumes e coloque o cará. Bata com mixer ou no liquidificador até formar um creme.

Em uma frigideira deure o bacon até ficar crocante. Retire e coloque sobre papel toalha para retirar o excesso de gordura.

Tempere o caldo com sal e pimenta e finalize com o creme de leite.

Lombo defumado com Molho de Raiz Forte, Purê de Mangarito e repolho Roxo

Ingredientes

2 kg de lombo defumado ou kassler
Sal

Pimenta

Para o Purê:

800g de mangaritos

80g de manteiga

150 g de creme de leite

Para o Molho:

100g de raiz forte

200 ml de caldo de legumes

200g de creme

Sal

Pimenta

Para o repolho:

800g de repolho cortado em julienne (tiras finas)

80 ml de vinagre branco

Açúcar

1 folha de louro

Sal

Pimenta

Modo de Preparo:

Carne:

Doure em uma frigideira bem quente e reserve.

Purê:

Cozinhe o mangarito e quando estiver macio escorra e bata até ficar bem liso.

Aqueça o creme de leite com a manteiga e junte ao mangarito. Tempere com sal e pimenta.

Molho:

Aqueça o caldo e coloque a raiz forte. Deixe ferver, acrescente o creme de leite e reduza até ficar cremoso. Tempere com sal e pimenta.

Repolho Roxo:

Refogue o repolho com um pouco de óleo e acrescente o vinagre. Coloque a folha de louro, tempere com o açúcar e corrija com sal e pimenta.

