



Receita

Chef Juliete Langaro



Lombo Suíno ao perfume de mel com Farofa de Ervas e Musseline de Cabotia

LOMBO:

Ingredientes

150 g de Lombo suíno
120 ml de vinho branco seco (boa qualidade)
120 ml de fundo claro
50 ml de molho de soja
15 g mel
1 unidade de limão Taiti
QB gengibre
QB sal
QB pimenta do reino

Modo de preparo:

- 1 - Cortar o lombo em escalopes e temperar com o suco do limão, pimenta e sal. Reservar;
- 2 - Após aproximadamente 20 minutos, aquecer uma frigideira, colocar um pouco de manteiga clarificada e selar os escalopes. Após selados, reservar;
- 3 - Na mesma panela, deglacear com o vinho branco e o fundo, colocar o mel, o molho de soja, as raspas de gengibre e deixar ferver;
- 4 - Corrigir os temperos, finalizar os escalopes dentro do molho e se necessário espessar com a farinha;

FAROFA:

Ingredientes

100 g de cebola roxa
40 g de manteiga clarificada
30 g de azeite de oliva
200 g de farinha de mandioca extra fina branca
QB óleo de soja
QB sal
QB tomilho fresco
QB manjerição roxo fresco

Modo de preparo:

- 1 - Para a farofa, colocar em uma panela a manteiga o azeite de oliva e um pouco de óleo de soja, juntamente com 50 g de cebola roxa em emincé;
- 2 - Deixar ferver bem e colocar a farinha de mandioca mexendo sempre;
- 3 - Finalizar com o manjerição, tomilho sal e pimenta.

MUSSELINE:

Ingredientes

150 g cabotia
20 g de queijo parmesão (boa qualidade)
15 g de creme de leite fresco
QB sal
QB pimenta do reino
QB manjerição roxo fresco

Modo de preparo:

- 1 - Colocar a abóbora inteira para assar, envolta em papel alumínio;
- 2 - Após assada, processar com o queijo a nata, o sal e a pimenta, até atingir a textura desejada.

