

CELA DE BORREGO RECHEADA



Revista
Ago. | Set. 09

Fotos: Vasco Célio
Chef: Paul Cotterill

INGREDIENTES

Molho: 1 cubo de caldo de borrego Oxo • 1 colher de sopa de molho Worcestershire Lea & Perrins • 100 ml vinho da Madeira meio seco • Um bom punhado de tiras de açafrão • 1 cenoura • 1 cebola vermelha • 2 talos de aipo • 1 alho francês • 4 folhas de louro • 6 grãos de pimenta

Recheio do borrego: 2 rins de borrego • Manteiga com sal • 250 g de espinafres frescos • 1 embalagem de cogumelos do campo sortidos • 25 g de pinhões • 4 dentes de alho • 1 boião pequeno de queijo mascarpone • 1 gema de ovo

Borrego: Cela de borrego, aprox 2 kg, desossada • Folhas de salva fresca • Tomilho fresco • 1 cabeça de alho

Rösti: 6 batatas grandes para o rösti • Azeite •

Mini-quiches de ervilhas e favas: 100 g ervilhas frescas ou congeladas • 300 g de favas frescas • 2 gemas de ovo • 100 ml de natas • Noz-moscada

Embrulhos de feijão verde: 1 embalagem de feijão verde • 1 embalagem de bacon Mayers •

PREPARAÇÃO

Molho: Adicione 1 litro de água a ferver ao cubo de caldo e misture • Descasque e corte grosseiramente a cenoura, a cebola, os talos de aipo e o alho francês • Verta o caldo para uma panela e adicione os legumes cortados, as folhas de louro, os grãos de pimenta, um fio de vinho da Madeira e o molho Worcestershire • Deixe cozer em lume brando, durante 90 minutos • Adicione os sucos obtidos ao coar os cogumelos/espinafres/rins salteados do recheio • Passe o caldo por um passador e reduza-o até metade do volume • Remova qualquer película que se forme • Verta o caldo reduzido para a assadeira utilizada para assar o borrego, adicionando as tiras de açafrão • Aqueça durante 5 minutos • Verta para um tacho e passe com a varinha mágica

Recheio: Coloque uma noz de manteiga com sal numa frigideira e adicione os cogumelos do campo finamente picados • Salteie, adicionando sal e pimenta – não tenha medo de cozinhar durante mais tempo, quanto mais castanho melhor • Escorra os cogumelos cozidos para remover o máximo de humidade possível • Coza os espinafres frescos na mesma panela • Remova-os e passe-os pelo passador, juntamente com os cogumelos • Corte os rins e salteie-os na mesma panela, durante aprox. 20 segundos • Torre os pinhões numa frigideira à parte • Misture à mão com os rins, os espinafres, os cogumelos, a gema de ovo e o mascarpone • Deixe arrefecer no frigorífico durante 30 minutos

Cela de borrego: Corte os alhos em metades e salpique com sal • Esfregue todo o borrego com as metades dos alhos • Nivele a cela, removendo os bocados de pele • Salpique com azeite • Forre o centro com folhas de manjeriço • Coloque o recheio frio sobre as folhas • Cubra com o olho do lombo obtido quando a cela foi desossada pelo talhante • Enrole os bocados de pele para formar um rolo • Aperte o rolo com um fio • Tape as extremidades com folhas de manjeriço grandes e prenda com o fio, a fim de evitar que o recheio saia • Coloque as metades do alho e um pouco de azeite numa panela • Aloure o rolo sobre a placa • Numa assadeira, coloque o rolo alourado sobre as metades de alho/ervas e leve ao forno • Asse durante 20 minutos, a 200 °C (com ventilação), e durante mais 20 minutos, a 180 °C • Remova do forno e deixe repousar durante 10 minutos.

RÖSTI

Descasque as batatas, mas não as lave para manter o amido • Rale e remova o máximo de humidade possível das batatas raladas • Adicione um pouco de sal e mexa gentilmente • Verta azeite para uma caçarola, coloque anéis de metal na mesma para utilizar como moldes, comprimindo as batatas dentro dos mesmos • Deixe alourar • Salpique as partes de cima com azeite e volte • Deixe cozinhar até estarem douradas • Coza no forno com o borrego durante 30 minutos

MINI-QUICHES DE ERVILHAS E FAVAS

Coza rapidamente as favas e coloque-as em água gelada – remova a pele de cada fava • Salteie as favas em manteiga e tempere com sal • Coza as ervilhas • Bata 1 ovo com uma gema de ovo, adicione um pouco de noz-moscada ralada, as natas e bata • Coloque as favas e ervilhas nos ramequins • Verta cerca de um centímetro de água para um tabuleiro • Coloque os ramequins no tabuleiro • Verta a mistura de ovo para cada ramequim • Remova quaisquer bolhas de ar, contornando cada ramequim com uma faca • Leve ao forno a 180 °C, durante 20 minutos.

EMBRULHOS DE FEIJÃO VERDE

Enrole um molho de feijão verde, sem as extremidades, numa tira de bacon • Repita o processo • Cozinhe os embrulhos a vapor durante 10 minutos

EMPRATAMENTO

Trinche o borrego em fatias grossas • Coloque duas fatias em cada prato • Disponha uma trouxa de favas, um rösti e uma mini-quiche em cada prato • Salpique com o molho e coma!