

# PERNA DE BORREGO ASSADA EM 'HAYBOX'



Revista  
Dec. | Jan. 09

Fotos: Melanie Maps  
Chef: Haydn Jones

## PARA 8 PESSOAS

### INGREDIENTES

**Perna de borrego:** 1 perna de borrego inteira • 2 dentes de alho grandes, descascados e cortados em lâminas, no sentido do talo • 1 laranja não polida • 1 limão • Azeite • Sal e pimenta preta moída na altura

**Ragout:** 4 tomates chucha maduros • 2 cebolas médias • 1 colher de chá de sortido de ervas frescas (½ colher de chá de ervas secas) • 1 dente de alho finamente fatiado • 6 azeitonas pretas, sem caroço e cortadas ao meio • Azeite extra virgem • 2 medidas de Vermute Noilly Prat • 1 copo de vinho branco seco • Pimenta preta moída na hora

**Batatas Dauphinoise:** 4 batatas farinhentas grandes, cortadas em fatias muito finas • 2 cebolas grandes, descascadas e finamente cortadas • 4 dentes de alho finamente picados • Sal • Pimenta moída na altura • 250 ml de natas • 100 g de manteiga sem sal para untar e colocar umas nozes por cima

## PREPARAÇÃO

**Perna de borrego:** Pré-aqueça o forno à temperatura mais elevada • Raspe a casa da laranja às tiras e corte-as ao meio • Com uma faca fina, aplique vários cortes fundos na carne do borrego • Ornamente a perna com um pedaço de alho e raspa de laranja, empurrando para dentro de cada corte • Repita este procedimento até que todo o alho e a raspa sejam utilizados • Corte a laranja e o limão ao meio e esfregue a polpa no borrego • Regue generosamente com azeite e salpique liberalmente com sal marinho e pimenta preta moída na hora • Coloque a perna numa assadeira e leve ao forno num nível baixo • Deixe assar durante 20 minutos • Volte o borrego e deixe assar durante mais 10 minutos • Retire do forno e coloque sobre duas toalhas de cozinha • Cubra hermeticamente o borrego com folha de alumínio e empilhe duas ou três toalhas por cima • Deixe repousar durante 90 minutos • O repouso é essencial, uma vez que permite que o borrego coza simultaneamente • A carne deverá ficar cor-de-rosa, mas não ensanguentada • Prepare o molho 30 minutos antes do final do tempo de repouso: retire a gordura dos sucos e reserve • Transfira os sucos da assadeira para uma caçarola, adicione um copo de vinho tinto de boa qualidade e deixe ferver até ficar reduzido a um molho • Não é necessário adicionar sal

**Ragout de Tomates Chucha, Cebolas e Noilly Prat:** Pré-aqueça o forno a 200 °C • Corte cada tomate em seis segmentos, no sentido do comprimento, e coloque-os num tabuleiro de ir ao forno • Descasque as cebolas, deixando a extremidade do talo intacta • Corte em 8 segmentos cada, fatiando no sentido do comprimento, ao longo do talo • Coloque no tabuleiro, juntamente com os tomates • Adicione as ervas, o alho e as azeitonas, três colheres de sopa de azeite, o Vermute e o vinho • Tempere com sal e pimenta moída na hora • Misture bem com as suas mãos e leve ao forno a assar entre 30 e 45 minutos, até estarem tenros • Retire do forno e deixe arrefecer até estar apenas morno

**Batatas Dauphinoise:** Pré-aqueça o forno a 190 °C • Seleccione um prato de ir ao forno que dê para quatro porções, ou seja, que tenha aprox. 20 cm x 15 cm e 3 cm de profundidade • Unte bem com manteiga • Espalhe um terço das cebolas sobre o fundo do prato, cubra com um terço das rodela de batata, disposta de forma a que se sobreponham • Tempere com sal e pimenta • Continue este procedimento e termine com uma boa camada de rodela de batata • Tempere com a restante manteiga, dispondo algumas nozes sobre as batatas • Cubra com as natas • Deixe cozer no centro do forno entre 50 minutos e uma hora, até estarem douradas no topo, e tenras e macias por dentro • Deixe repousar durante 20 minutos e sirva