

SALMÃO FUMADO E PÃO IRLANDÊS



Revista
Fev. | Mar. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Jonnie Pratt

Para 6 pessoas

INGREDIENTES

600 g de salmão fumado fatiado à mão • 80 g de manteiga Kerrygold

Pão de Bicarbonato para 2 unidades:

500 ml de leite (ou leite de manteiga) • 200 ml de água fria •
3 ovos • 500 g de farinha integral • 500 g de farinha • 250 g de farinha de aveia •
Colher de chá pequena • 1 colher de chá de bicarbonato de soda

Decoração: 1 limão (cortado em 6 quartos) • 2 ovos cozidos •
1 ramo pequeno de salsa picada • 60 g de alcaparras picadas
60 g de cebolas picadas

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 190 °C • Misture todos os ingredientes numa taça • Misture os ovos com a água e o leite
• Unte as formas de pão antiaderentes • Misture a mistura húmida com a mistura seca e divida entre as duas
formas • Deixe cozer durante 35 minutos. Verifique um pão, removendo-o da sua forma e batendo suavemente
no fundo • Se estiver cozido, o som parecerá oco • Caso contrário, deixe cozer durante mais 5 minutos • Deixe
arrefecer numa grelha. Corte o pão • Barre com a manteiga Kerrygold • Separe a gema e a clara de cada ovo
cozido e rale-as separadamente • Disponha a gema e a clara do ovo, as alcaparras picadas, a salsa e as cebolas
em pratos separados • Emprate o salmão fumado e deixe que os seus convidados criem a sua combinação
perfeita de pão, salmão fumado e coberturas