

SALADA DE PERA, PRESUNTO SERRANO E QUEIJO DE S.JORGE



Revista
Out. | Nov. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 2 peras Ercolina
- Sumo de 1 limão
- 120 g de rúcula
- 70 g de presunto Serrano Espina
- 100 g de queijo de S. Jorge
- 1 chalota picada
- 2 colheres de sopa de azeite 0,4º
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 1 colher de café de mostarda Dijon
- 30 g de sementes de abóbora torradas
- Pimenta preta do moinho

PREPARAÇÃO

Descascar as peras e cortar em 4 partes, retirar o caroço e cortar então cada quarto em em duas metades, perfazendo 8 peças por pera • Espremer um pouco de sumo de limão sobre as peras, para não escurecerem • Cortar o queijo em palitos e reservar • Colocar um fio de azeite sobre a rúcula e a chalota picada e envolver • Colocar no centro do prato, rodear com a pera e temperar com pimenta preta do moinho • Sobrepor as fatias de presunto e os palitos de queijo e temperar com a mistura de iogurte, azeite, sumo de limão, pimenta do moinho e mostarda Dijon • Salpicar com as sementes de abóbora torradas