

SALADA ARLEQUIM DE LAGOSTA COM FRUTAS DA ÉPOCA



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Melanie Maps
Chef: Yannick Guichaoua



INGREDIENTES

- 4 lagostas congeladas de Moçambique “FRIP”
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 2 folhas de louro
- 1 beterraba cozida
- ½ manga
- 1 pera
- ¼ aipo-rábano
- 50 g de quinoa biológica “NATURFOODS”
- 3 folhas de hortelã
- Salsa fresca
- 3 csp vinagre de mel e gengibre “ACETUM”
- 2 csp de óleo de noz “M de TURENNE”
- 1 csp de cebolas fritas “CONIMEX”
- 4 csp de Molho Whisky Cocktail “CALVÉ”
- 1 pera abacate
- 1 limão, 1 laranja, um pouco de maionese
- Sal grosso, sal refinado, pimenta preta moída na hora

PREPARAÇÃO

Descongele a lagosta em água fria • Prepare um “court-bouillon” numa panela grande com muita água, cenoura às rodelas, cebola aos quartos, salsa, sal grosso e duas folhas de louro • Deixe levantar fervura • Mergulhe a lagosta na panela • Deixe ferver durante 20 min. • Deixe arrefecer • Remova a lagosta e corte a cauda em pedaços grandes • Corte o aipo-rábano, a pera descascada, a manga e a beterraba em tiras longas e finas • Lave e coza a quinoa em água (o dobro do seu volume), com um pouco de raspa de laranja, durante 30 min. • Misture as tiras de fruta com a quinoa e tempere com vinagre de mel e óleo de noz, e folhas de hortelã finamente cortadas • Misture a polpa do abacate com o limão e um pouco de maionese • Numa forma redonda de 10-12 cm, empilhe as tiras e o abacate, e coloque as fatias de lagosta por cima • Decore a gosto e sirva com molho Whisky Cocktail • Acompanhe, p. ex., com uma salada de endívias e nozes, temperada com óleo de noz e vinagre de mel

Nota: “O champagne Billecart-Salmon Brut Blanc de Blancs acompanha bem esta receita. A expressão deste Chardonnay por excelência, com o seu nariz a amêndoa e avelã e o final floral e mineral na boca é ideal para acompanhar a lagosta”