



PEITO DE PATO GRELHADO SOBRE MOUSSELINE DE CARÁ COM CAJU GRELHADO NO MEL E SUA REDUÇÃO PICANTE

CHEF: HENRIQUE GIL

Ingredientes

1 peito de pato (+ ou menos - 250 g)
2 cajus frescos
1 cará grande
500 ml de suco de caju concentrado
10 g de pimenta de cheiro
250 g de açúcar mascavo
250 g de açúcar refinado
80 ml de vinagre balsâmico ou vinagre de framboesa
100 ml de creme de leite fresco
100 ml de mel
200 g de água com açúcar (tpt)
sal e pimenta à gosto

Preparo

Corte os cajus em rodela de aproximadamente 3 cm de largura e cozinhe na calda de água com açúcar por 5 minutos após ferver e reserve na calda. Descasque o cará e coloque direto na água para não escurecer, cor em cubos e cozinhe por 30 minutos, retire e bata no processador com o creme de leite e passe por um peneira. Reserve. Para a redução de caju, coloque em uma panela alta, os açúcares, o suco e o vinagre e misture, amasse as pimentas e junte levando ao fogo baixo até criar consistência de caramelo, passe em um coador e está pronta. Pegue o peito de pato, limpe o excesso de gordura e risque com a faca a gordura da parte superior e tempere com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira até começar a sair fumaça, sem colocar óleo ou outra gordura, coloque o pato na frigideira pelo lado da pele e baixe o fogo à médio e deixe até dourar bem, vire e deixe por mais dois minutos e reserve. Aqueça uma frigideira e adicione o mel e deixe esquentar bem, mas sem queimar. Coloque três nacos de caju e deixe dourar bem, para finalizar esquente o cará, ajuste o tempero, e leve o pato ao forno pré aquecido em um prato coloque a mousseline de cará, sobre ela o pato laqueado e por cima o caju. de core com um galho de tomilho e com a redução. O ponto ideal para o pato, e que ele esteja rosado por dentro.

Cantina Bella Vita

Rua Cláudio Manoel, 583 – Funcionários –BH/MG
31 3261.6068