



cozinha de estilo

Atum ao agridoce de amêndoas
e espuma de wasabi

Chef Paulo Vasconcellos

BEM-VINDO – Rua São Paulo 2397, Lourdes.
Tel. 2515-8883

Ingredientes - 4 porções

Atum

1 kg de lombo de atum fresco, dividido em 4 partes

Flor de sal

Modo de preparo:

Selar o atum dos lados, mantendo o interior cru

Finalizar com flor de sal

Agridoce de amêndoas

100grs de amêndoas sem casca laminadas, previamente torradas

125ml de shoyu

150ml sake

150grs de açúcar

1gr de goma xantana ou amido de milho

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes em uma panela em fogo brando e deixe ferver por 10 minutos. Retire do fogo e engrosse com xantana.

Espuma de wasabi

350 grs de batata cozida, fria e sem casca

110 grs de creme de leite fresco

35 grs de raiz forte em pó

150ml de água

sal

Modo de preparo:

Espuma de batata:

Coloque todos os ingredientes (menos o wasabi) no thermomix e processe em potencia máxima por 1 minuto, ajuste o aparelho para esquentar a oitenta graus e deixe batendo na potencia 2.

Ao atingir esta temperatura deixe bater por mais 5 minutos e no minuto final bata em potencia máxima.

Confira para ver se o creme está liso e temperado.

Carregue o sifão de 1 litro com meio litro e o de um litro com 1 litro e coloque duas cargas de pressão.

Deixe descansar por duas horas, mantenha aquecido em banho maria, e esta pronto para servir.

Wasabi

Dilua o wasabi em pó na água e reserve.

Montagem:

Na parte superior do prato coloque a espuma de batata

“Rabisque” com o wasabi por cima

Coloque o atum selado do outro lado e disponha o molho agridoce por cima

Finalize com flor de sal e as amêndoas

Decorre com flores e brotos comestíveis

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br