



Goulash

Chefe Uando Ferreira

Haus München – Rua Juiz de Fora, 1257
Santo Agostinho – (31) 3291-6900



Ingredientes:

Repolho Verde:

400grs de repolho verde

100ml de vinagre de vinho

150grs de farinha de trigo

100grs de bacon em jardineira (em cubos médios)

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

Repolho Roxo:

400grs de repolho roxo

100ml de vinagre de vinho

100grs de açúcar refinado

150grs de farinha de trigo

100grs de bacon em jardineira (em cubos médios)

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

Molho:

1litro de molho de carne

200grs de champion

100grs de cebolas em conserva

1 cenoura pequena em rodela

50grs de salsão repicado

páprica picante

1 batata doce pequena (para fazer chips)

5 galhos pequenos de alecrim fresco

cebola e alho repicados a gosto

Chucrute

Levar ao fogo uma panela média, colocar o óleo para fritar o bacon e reservar.

Em outra panela coloque o óleo, o repolho verde, o vinagre de vinho e deixe cozinhar em fogo brando em uma média de 25 minutos. Depois do repolho já cozido, acrescente a farinha de trigo e envolva tudo e deixe cozinhar mais 7 minutos.

Por último acrescente o sal e a pimenta do reino a gosto.

Repolho Roxo

Repita o mesmo processo do repolho verde e acrescente o açúcar no final.

Filé

Tempere o filé com sal e a páprica picante e grelhe.

Molho

Em uma panela média coloque 50grs de manteiga, o alho e a cebola repicada, em seguida acrescente o salsão, a cenoura, a cebola em conserva e o champion e coloque o molho de carne e deixe ferver em média de 10 minutos.

Chips de Batata Doce

Cortar a batata bem fina no sentido do comprimento da batata e fritar até ficar crocante.

Montagem do Prato

Em um prato gourmet, coloque no meio deste o repolho roxo e o chucrute, depois coloque o filé grelhado por cima dos repolhos. Decore com o chips de batata doce e o alecrim.