



OSTRAS, CASTANHAS E VINAGRE DE ALGAS

INGREDIENTES

200gr Castanhas
20gr chalotas
20gr de manteiga
1 dente de alho
20gr Magistra
200gr natas
200gr leite
sal
4 ostras
30gr algas desidratadas (kombu, nori, dulce)
50gr vinagre
50gr açúcar
50ml de vinho branco
50gr óleo
4 uni Folha de ostra

PREPARAÇÃO

Para o vinagre de algas, aqueça o vinagre e o vinho com o açúcar. Assim que levantar fervura coloque as algas e o dente de alho laminado e reserve por meia hora. Passe por um coador e deixe arrefecer totalmente até emulsionar o óleo.

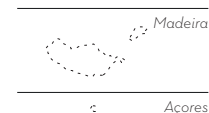
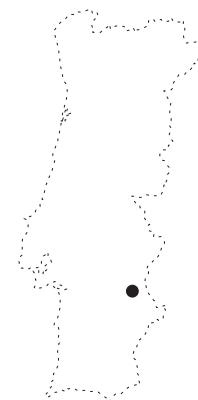
Adicione sal a gosto.

Para o creme de castanhas, refogue a chalota com o alho com um pouco de manteiga, adicione a Magistra e de seguida coloque as castanhas previamente assadas sem casca até tostarem. Adicione as natas e o leite e cozinhe por 20 min em lume baixo. Processe num liquidificador e passe por uma peneira de rede fina. Reserve tapado.

Abra as ostras, corte cada uma em 3 e sirva com um pouco de creme de castanhas, adicione umas gotas de vinagre de algas e a folha de ostra no fim.

CHEF PEDRO PENA BASTOS
LOCAL HERDADE DO ESPORÃO
REGIÃO ALENTEJO

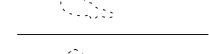
AZEITE OLIVAL DOS ARRIFES
VINHO VINHO DE TALHA MORETO



Madeira



Açores



Veja o vídeo da receita no Youtube e subscreva o nosso canal

