

Salmão selado com crosta de gergelim



clique para ampliar

Receitinha bem delícia... a parte chata é ficar com cheiro de salmão na mão! Vamos fazer para 2 pessoas um salmão selado com crosta de gergelim e molho teriaki uma maionese de batatas para acompanhar.

Ingredientes:

- 1/2 kg de salmão (peça alta) limpo;
- Gergelim branco e preto;
- Azeite de oliva.

Modo de fazer: Passe o salmão no gergelim e já ligue a frigideira pra deixar bem quente. Só uns fios de azeite e coloque o salmão, vá virando de 30 em 30 segundos por alguns minutos até deixar apenas uma crostinha grelhada e a parte central bem crua.

Para o molho teriaki:

- 1/4 de xícara de shoyu;

- 3 colheres (de chá)de açúcar;
- 1/4 de xícara de sake;
- 1 colher de chá de gengibre ralado.

Modo de fazer: Misture os ingredientes e leve ao fogo em uma pequena panela para que cozinhe levemente. Mexa bem até engrossar.

Para a maionese de batatas:

- 300 gr de mini batata;
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon;
- 2 gemas de ovo;
- 200 ml de óleo de soja;
- 100 ml de azeite;
- suco de limão, sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca mesmo com fio de óleo e 1 colher (sopa) de sal, por uns 30 a 40 min ou ate colocar um palito e ver que ela está pronta. Misture a mostarda Dijon, as gemas o sal e a pimenta. Adicione devagar, e mexendo sem parar, o óleo de soja e o azeite, e no final o limão.

A maionese de batatas eu peguei do livro do Claude Troigros, mas não acertei muito... Se eu fizesse de novo ia pegar uma maionese pronta.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$

Steak Tartare



Clique para ampliar

Olá,

Vamos começar com uma receita que faz muito sucesso aqui em casa! É uma entradinha clássica e fácil de fazer! Esse steak tartare é um pouco diferente... Os mais tradicionais vão torcer o nariz, pois leva maionese e catchup, ao invés do ovo cru.

Ingredientes:

- 300 gr. de filé mignon (pedir para moer grosso uma vez)
- 2 colheres (sopa) maionese
- 1 colher de (sopa) catchup
- Meia colher (sopa) de mostarda Dijon
- 3 colheres de alcaparras bem cortadinhas
- salsinha e cebolinha picadinhas
- molho inglês a gosto
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto

– algumas gotas de tabasco

Misture bem todos os ingredientes, coloque numa forminha e decore com cebolete e pimenta dedo de moça! Regue com azeite de oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$