

PESCADA AO VAPOR COM MOLHO DO MAR



INGREDIENTES

- 1 KG CAMARÕES
- 6 POSTAS DE PESCADA
- 800G BATATAS
- 200G ERVILHAS
- 1 MALAGUETA
- 100ML DE VINHO BRANCO
- 1 MOLHO DE FUNCHO
- GENGIBRE A GOSTO
- 1 MOLHO DE COENTROS
- 1 MOLHO SALSA
- 2 LIMÕES
- 2 KUMQUAT
- 1 CALDO PEIXE
- 1 CEBOLA DOCE
- 2 DENTES ALHO
- 1 C.SOPA POLPA DE TOMATE
- 2 C.SOPA MANTEIGA + 1
- AZEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Retire as cascas e cabeças aos camarões e reserve. Limpe-os e poderá fazer uma entrada cozinhando-os em manteiga e alho.
2. Na taça, com o acessório misturador, 60g de azeite, com as cascas e cabeças dos camarões no programa slow cook P1. Ao terminar, mexer com a espátula e repetir o P1, acrescentando o vinho branco, lascas de gengibre, coentros, salsa, sumo de limão, 1 kumquat, malagueta e funcho. Ao terminar, adicionar água 800ml e o caldo de peixe.
3. No cesto, com papel vegetal, coloque as ervilhas e coloque na taça.
4. Depois coloque o coletor de sucos.
5. Na vaporeira, forrada com papel vegetal, faça uma cama de funcho e disponha gengibre às lascas, rodelas de limão e kumquat. Coloque outra folha de papel vegetal, onde deve fazer furos. Coloque as postas de pescada aí, previamente temperadas com sal e sumo de limão. Espalhe um pouco de funcho por cima.
6. No tabuleiro da vaporeira forrado com papel vegetal coloque as batatas, salpicando-as com sal. Tape e programe 120 graus, 40 min.
7. No final verifique se as batatas precisam mais tempo.
8. No final dos 40 min. o bisque preparado na taça poderá necessitar reduzir mais, junte 2 c. Sopa manteiga e programe Slow cook P3.
9. Quando pronto, retire e coe numa musselina. Reserve alguma cascas após coar e triture no molho apurado, coando novamente.
10. Se quiser poderá alourar a pescada numa frigideira com manteiga.

11. Sirva a pescada com as ervilha e batatas, com o bisque no fundo do prato.

12. Poderá usar no prato os camarões que descascou para fazer o bisque.
