Épocas Festivas

Receita Oficial
Fácil
37 Min.
4 Doses

RODOVALHO EM PAPELOTES COM MOLHO DE CHAMPANHE

INGREDIENTES

- 4 FILETES DE RODOVALHO
- 1 LIMA
- 2 CHALOTAS
- 15 CL DE CHAMPANHE
- 100 G DE MANTEIGA + 1 NOZ
- 20 CL DE NATAS
- 2 COLHERES DE CHÁ DE MAIZENA
- 1 PITADA DE PIMENTA ESPELTA
- AZEITE
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Corte a lima em rodelas. Corte 4 folhas de papel vegetal e coloque um filete de rodovalho sobre cada uma. Adicione uma rodela de lima e um fio de azeite. Tempere com sal e pimenta, feche os papelotes. Coloque-os numa travessa e leve-os ao forno por 15 minutos.

2. Descasque as chalotas. Na taça do robot, com a lâmina picadora, deite as chalotas e programe a velocidade 11 por 20 segundos.

3. Substitua a lâmina pelo acessório batedor. Adicione a noz de manteiga e inicie o programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.

4. No final do programa, junte o champanhe e as natas. De seguida, programe novamente a Cozedura Lenta P1 por 10 minutos.

5. No final do programa, adicione a restante manteiga em cubos fria e programe o robot na velocidade 12 por 1 minuto.

6. Adicione a Maizena, o sal, a pimenta espelta e a pimenta. Programe novamente o robot na velocidade 12 por 1 minuto. Reserve o molho quente.

7. Sirva os papelotes de rodovalho com o molho de champanhe.