

RAIA COM MOLHO DE ALCAPARRAS



INGREDIENTES

- 1 KG RAIA
- 2 ENDÍVIAS
- 1 MAÇÃ GOLDEN
- 400 G BATATAS
- 1 C. C. DE AÇÚCAR
- MEIO LIMÃO
- 1 CENOURA
- 15 CL VINHO BRANCO
- 1 C. S. DE CALDO DE PEIXE
- 2 C. S. BEM CHEIAS DE ALCAPARRAS
- 1 C. S. RASA DE FÉCULA DE MILHO (10 G)
- 50 G NATAS
- 75 G MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Descasque a maçã e as batatas. Corte as batatas em cubos e a maçã em tiras finas. Reserve numa saladeira. Lave as endívias e corte-as em tiras, misture-as numa saladeira. Tempere com sumo de meio limão, açúcar e um pouco de sal. Reserve.
2. Entretanto, coloque na taça do robot, sem acessório, 50cl de água, o vinho branco, a cenoura lavada e cortada às rodelas e o caldo de peixe. Tempere com pimenta moída. Coloque o cesto de vapor e deite a mistura de endívias e de batatas. Feche a tampa.
3. Selecione o programa de vapor P2 durante 15 min. ou em modo manual a 120°C durante 20 min.
4. Quando ouvir o sinal sonoro, coloque a panela de vapor. Coloque a raia, tempere e feche a tampa.
5. Selecione novamente o programa vapor P2 durante 18 min. ou em modo manual a 120°C durante 21 min.
6. Reserve a panela de vapor e o cesto de vapor. Filtre com um coador o suco da taça, para conservar apenas o suco.
7. Lave a taça e coloque o acessório misturador. Dissolva a fécula de milho nas natas e deite estes ingredientes na taça, adicione a manteiga em cubos, 15 cl de suco previamente filtrado e as alcaparras.
8. Selecione o programa molhos na velocidade 6 a 90°C durante 7 min.
9. Retifique o tempero e sirva.