

Amêijoas à Lhubão Pato

PARA 4 PESSOAS

200 g de amêijoas
5 g de alho laminado
10 ml de espumante
5 g talos de coentros
sumo de 1 lima
raspa de 1 lima
1 g de pimenta preta
5 ml de azeite
10 g de manteiga
10 g de erva-príncipe
10 g de malagueta
10 g de gengibre
2 ml de óleo carabineiro (ver
receita em «Sopa de Letras»)

Num tacho, colocar o azeite e, quando estiver quente, verter as amêijoas, juntar o alho laminado, a erva-príncipe, a malagueta e o gengibre. Acrescentar o espumante, deixar evaporar, adicionar a manteiga e o sumo de lima. Mal as amêijoas começarem a abrir, retirar do lume, terminar com raspa de lima, os talos de coentros e o óleo de carabineiro.



Uma espécie de sopa de peixe

PARA 4 PESSOAS

PARA A SOPA

5 kg de tomate em rama
50 ml de azeite
1 cabeça de alho
100 g de aparas da brunesa de pimentos (utilizados na finalização)
50 g de talos de coentros
2 kg de cebolas descascadas
500 g de alho-francês
5 dl de vinho branco
1 l de *fumet* (ver receita em «Sopa de Letras»)
4 salmonetes
10 g de *sumac*
10 g de *saté*
10 g de mistura *cajun*
2 g de *ras el hanout*
2 g de caril
1 g de pimenta preta
cabeças de gamba da costa (usadas na finalização)

PARA A FINALIZAÇÃO

200 g de massa folhada
80 g de brunesa de pimentos (*mix* vermelho, verde e amarelo)
80 g de tomate cortado em cubos
80 g de cebola picada
10 g de brunesa de gengibre
10 g de erva-príncipe laminada fina
10 g de malagueta em brunesa
4 filetes de salmonete
100 g de amêijoas
100 g de berbigão
100 g de mexilhão
200 g de gamba da costa descascada, sem cabeça
1 ovo
20 ml de azeite
20 ml de vinho branco
20 ml de sumo de limão
5 g de coentros picados
10 g de molho de peixe
Sal e pimenta qb

PARA A SOPA

Assar os tomates e as cebolas no forno a 150 °C até ficarem quase em compota.
Numa panela, colocar o azeite, as espinhas, cabeças e fígados do salmonete e as cabeças de gamba e corar bem. Juntar as especiarias, os tomates e as cebolas assados, o alho-francês, os talos de coentros e as aparas de pimentos. Deglacear com o vinho branco e deixar evaporar. Cobrir com o *fumet* e deixar ferver durante 1h. Coar tudo e reservar o caldo.

PARA A FINALIZAÇÃO

Abrir os bivalves ao vapor, retirar as cascas e juntar a sua água ao caldo.
Estender a massa folhada até ficar com 5 mm de espessura. Pré-aquecer o forno a 200 °C.
Escolher um tacho que possa ir ao forno, de preferência de ferro fundido.
Noutro tacho, refogar a cebola no azeite, juntar os vegetais cortados em brunesa e a erva-príncipe e suar. Deglacear com o vinho branco e reduzir. Juntar o caldo da sopa de peixe e levantar fervura. Adicionar os coentros e temperar com o molho de peixe, sal e pimenta. Colocar os filetes de peixe, os bivalves e as gambas e cobrir o tacho com a massa folhada. Pincelar com o ovo e levar ao forno até a massa estar perfeitamente cozinhada e dourada (aproximadamente 15 m).



A close-up photograph of a glass filled with an orange-red cocktail. A single, vibrant red chili pepper is perched on the rim of the glass, its stem pointing upwards. The background is a soft, out-of-focus light blue.

Red hot guava

60 ml de Gin Mare
3 g de malagueta
85 g de ananás
5 g de hortelã-pimenta
100 ml de polpa de goiaba
35 ml de sumo de limão
30 ml de goma de açúcar de gengibre

Antes de dar início à preparação do *cocktail*, gelar o copo com gelo e água, para que toda a superfície esteja gelada. Num copo *Boston* juntar a malagueta e macerar, adicionar o ananás e voltar a macerar, partir as folhas de hortelã-pimenta na mão de modo a libertar os aromas e juntar à malagueta e ao ananás. De seguida juntar a polpa de goiaba, o *gin*, sumo de limão e goma de gengibre. Preencher o copo *Boston* com gelo e agitar vigorosamente durante 10 segundos. Coar duplamente para o copo previamente gelado e finalizar com uma malagueta para a decoração.

Tchá-tchá-tchá

50 ml de *tequila* Don Julio Reposado
15 ml de *mezcal* Del Maguey Vida
15 ml de Dry Curaçao
15 g de chá verde
6 gotas *bitter tea-pot* (chá preto
com erva *matte*, baunilha, gengibre,
avelã)
40 ml de sumo de limão
20 ml de goma de gengibre

Começar por queimar o chá dentro da bola de chá, com um
maçarico. Colocar à volta da chávena sal de chá verde (30 g chá
verde moído, 70 g sal fino), passar limão na borda da chávena
para agarrar o sal.

No copo *Boston* adicionar a *tequila*, juntar o chá queimado
e infusionar cerca de 20 segundos. Juntar os restantes
ingredientes, adicionar gelo e agitar. Coar duplamente para as
chávenas.

