

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Yuri Machado



Tartar de Cabrito

Ingredientes:

300g de alcatra de cabrito;
30g de cebola branca;
10g de alcaparra;
coentro a gosto;
5g de pimenta de cheiro;
5g de pimenta dedo de moça;
cebolinha a gosto;
5g maxixe em pickles;
5g de cebola roxa em pickles;
2 uni de ovo de codorna;
5g catchup cá-já;
5g maionese cá-já;
5g de mostarda de caju cá-já;
molho inglês a gosto;
sal a gosto;
pimenta do reino a gosto;
10g de uva sem caroço do Vale do São Francisco;
azeite de oliva extra virgem a gosto;
1 uni de limão galego;
ervas frescas a gosto (finalização);
queijo cabra tipo boursin a gosto.

Modo de Preparo:

1. Corte a carne em pequenos cubos com o auxílio de uma faca de chef. Ao final reserve num bowl em banho maria de água e gelo para não ganhar temperatura.
2. Pique metade de uma cebola em pequenos cubos. Pique a alcaparra bem picadinho. Pique o maxixe pickles e a cebola roxa pickles bem picadinho. Corte o cebolinho bem fininho. Pique o coentro. Pique a pimenta de cheiro e dedo de moça bem pequeno. Coloque os “picados” todos no bowl da carne, não misture ainda.
3. Adicione a seguir o catchup, a mostarda, a maionese caseira, o molho inglês.
4. Coloque o sal e a pimenta do reino a gosto.
5. Agora sim misture tudo até ficar homogêneo, confira o sal. Coloque raspa de limão galego.
6. Disponha quenelles de tartar num prato branco. Quenelles de queijo cabra boursin, meia lua de pickles de maxixe bem fresco, gemas de codorna fresca.
7. Finalize com ervas frescas, uvas 1/4 e azeite extra virgem. Perfume com raspa de limão galego.
8. Sirva com chips ou pão fresco.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

