



**CHEF  
VÍTOR MATOS**

# Filetes de Atum inspirados nas minhas viagens

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA  
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS



#### Para 4 pax

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Pêra abacate maduro               | 4 gr Folhas de Capuchinha           |
| 1 Lima (sumo)                       | 2 uni Tomate chucha                 |
| 40gr de cebola roxa (pedaços)       | 4gr Germinados de coentro           |
| 4 gr de coentros                    | 20gr Cebola Roxa (laminada fina)    |
| 10g de leite de coco                | 30gr de alga Codium                 |
| q.b. Flor de sal de Tavira          | q.b Vinagre Moura Alves             |
| 40gr Ficóide glacial (extremidades) | 2 Latas de Conserva "Mar Portuguez" |
| 40gr Sweet chilli                   |                                     |
| 2 uni Mini pepinos                  |                                     |

#### Preparação

Fazer o guacamole com a pêra abacate, sumo da lima, os pedaços de cebola roxa, os coentros, o leite de coco e flor de sal, triturar tudo junto até ficar bem cremoso. Reservar no frio em saco pasteleiro. Cortar os tomates chuchas ao meio e retirar as sementes com ajuda de uma colher (reservar). Abrir as latas e escorrer os filetes (reservar o molho). Lascar os filetes de atum. Laminar os pepinos na mandolina, temperar com o molho da conserva e flor de sal. Dispor as lâminas de atum no prato, temperar com flor de sal, glacear com sweet chilli. Dispor o guacamole. Por as lâminas de cebola sobre atum. Juntar as lâminas de pepino, as sementes de tomate, a ficóide glacial, as folhas de capuchinha, os germinados de coentro e alga codium. Terminar com o molho da conserva e vinagre.



Apoio:

  
**VISTA ALEGRE**  
1824

Prato Natura by Vista Alegre  
Malagueta by Bordallo Pinheiro



**ABELAEO  
MONSTRO**

**P**  
Público