



**CHEF
ÓSCAR GONÇALVES**

**"G" Pousada
de São Bartolomeu**

Filetes de Truta

Merenda Transmontana

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



+3,20€
EM BANCA
8ª CONSERVA
P

Para 3 pax

Guarnição
3 Fatias de Pão Transmontano aparado de côdea
10g de gomos de laranja limpos
1 litro de Azeite Casa Anadia
1 Dente de alho picado finamente
3 Fatias de presunto de porco bísaro
10g Rúcula selvagem
1 Tomate coração de Boi
1 lata de Conserva "Mar Portuguesa"

Preparação

Limpa-se o pão de côdeas, fazem-se cortes na vertical e de seguida esfrega-se com alho e pincela-se com azeite. Leva-se a tostar à turradeira. Depois de frio dispomos o lombo de truta a fatia de presunto previamente temperados com azeite e alho picado. Colocamos a fatia de presunto de porco bísaro, a rúcula selvagem e o tomate cortado aos cubos sem pele e sementes. Temperamos com o molho da lata e está pronto a servir.

Erva Peixeira:

O que nos levou a escolher esta erva é o facto de ser uma erva autóctone das margens do rio Sabor, Tuela e Baceiro. Era utilizada pelos pescadores para colocar dentro das canastras de pesca para conferir frescura e aroma ao peixe visto que andavam durante períodos extensos dentro da canastra durante a jornada de pesca.

Apoio:


VISTA ALEGRE
1824



Prato Vila Verde by Vista Alegre
Laranja Mantelgueira by Bordallo Pinheiro

**ABELAEO
MONSTRO**



**Mar
Portuguesa**
CONSERVAS DE CHEF