

Mar
Portuguez®
CONSERVAS DE CHEF



**CHEF PEDRO
PENA BASTOS**
ESPORÃO

Polvo

com especiarias e pimentos,
manga e granizado de agrião

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



Para 2 pax
50gr de agrião
(apenas folhas)
200ml de água fria
50gr manga limpa
(em cubos)
Sal
½ Limão (sumo e raspa)
Molho de coentros
Gelo
20gr Croutons de pão

1 lata de Conserva
"Mar Portuguez"

Preparação

Comece por fazer o granizado. Escalde o agrião cerca de 30 segundos em água a ferver com bastante sal e arrefeça de imediato num banho de água e gelo. De seguida abra a lata e escorra para uma taça o azeite com especiarias, o alho, o polvo e o pimento. Descarte o louro e a rodela de limão. Separe o polvo do pimento e corte o polvo em lâminas finas, reserve. Para terminar o granizado, adicione ao agrião escaldado e arrefecido, 200ml de água fria, alguns cubos de gelo e o dente de alho da lata. Emulsione tudo num liquidificador e adicione a fio, um pouco do azeite com especiarias. Rectifique os temperos, adicionando um pouco de sal. Filtre a água de agrião, coloque num recipiente e congele cerca de 2 horas até ficar bem firme. Com a ajuda de um garfo, raspe a superfície e obterá um granizado. Envolve o polvo em lâminas com o pimento e os cubos de manga. Tempere com sumo e raspa de limão, coentros levemente picados, o restante azeite da lata e coloque numa taça. Adicione alguns croutons por cima e por fim o granizado.

+3,20€
EM BANCA
12ª CONSERVA
P

Apoio:

VISTA ALEGRE
1824

Prato Tiles by Vista Alegre
Pimento by Bordallo Pinheiro

