

GALETO à BRASSERIE

Galeto à Brasserie é um prato criado pela chef Ana Soares
(1 porção)

Foto: Valdemir Cunha



INGREDIENTES

- ½ galeto grelhado
- 150 g de gratin de batatas
- 150 g de molho brasserie

MONTAGEM: Colocar o galeto à direita do prato, o gratin à esquerda. Regar sobre o galeto o molho brasserie.

GALETO GRELHADO

- ½ galeto desossado com pele
- sal
- pimenta do reino
- azeite para grelhar

PREPARO: Temperar o galeto com sal e pimenta. Grelhar primeiro o lado da pele, regando com pouco azeite.

MOLHO BRASSERIE

- 20 g de salsão (micro picado)
- 40 g de cebola (micro picada)
- 20 g de manteiga
- 30 ml de vinho branco
- 1 galho de tomilho fresco
- 10 ml de azeite de oliva
- 30 g de mostarda Dijon em grãos (com semente)
- 30 g de mostarda Dijon (sem semente)
- 200 ml de creme de leite fresco
- uma pitada de açúcar
- sal
- pimenta do reino

PREPARO: Murchar a cebola e o salsão na manteiga e um fio de azeite. Colocar o vinho, tomilho e reduzir até evaporar. Colocar as mostardas, uma pitada de açúcar e o creme de leite. Ferver. Reduzir. Temperar a gosto.

GRATIN DE BATATAS

- 1 kg de batata descascada e fatiada
- sal grosso
- 50 g de parmesão ralado
- 250 g de leite
- 250 ml de creme de leite fresco
- ervas: louro e tomilho

PREPARO: Cozinhar as batatas no creme de leite, leite, sal grosso, tomilho e louro. Reservar. Montar em camadas colocando o parmesão e as ervas. Finalizar com o parmesão e gratinar.