



Categoria Entrada

Estabelecimento: Casa do Manequinho Hotel e Restaurante

Autor (a) do prato: Ana Paula Hack, Guilherme Cirne e Gustavo Jr.

Tilápia Mex

Descrição do prato: Inspirada na culinária mexicana, essa entrada congrega tortilhas com fajita de tilápia e guacamole. O diferencial está na geleia agri-doce de pimentão vermelho com pimenta e no toque da macadâmia!

Tortilha:

250g de farinha de trigo
40g de manteiga
110 ml de água morna
Sal

Fajita:

50 g de azeite
300 g de filé de tilápia
Sal e pimenta do reino a gosto
200 g de tomate
100 g de cebola
10 g de alho
10 g de vinagre
100g de pimentão colorido
1 pimenta dedo de moça
Sal, salsinha e coentro

Guacamole:

100g de avocado
50g de cebola roxa
5 g de pimenta
5 g de coentro
100g de tomate
10 ml de azeite
50 ml de suco de limão
sal

Geleia:

2 pimentões vermelhos grandes
1 x. de açúcar
1 x. de vinagre de maçã
Pimenta calabresa a gosto

Modo de fazer:

Tortilha: Formar uma massa com todos os ingredientes. Formar bolos pequenos individuais. Deixar repousar por 15 minutos. Esticar com o rolo e cortar em círculos. Cozinhar em frigideira sem gordura de ambos os lados, sem dourar muito, já que devem ficar flexíveis.

Fajita: Picar os filés de tilápia em tirinhas e temperar com sal e pimenta do reino. Em uma frigideira antiaderente saltear a tilápia, retirar e reservar. Picar a cebola em meia lua, os pimentões em tirinhas e o tomate sem sementes e pele em cubinhos. Na mesma frigideira, saltear a cebola com os pimentões, alho e a pimenta. Incorporar o tomate, o vinagre e a tilápia. Deixar evaporar e corrigir o sal. Desligar o fogo e colocar a salsa e coentro picadinhos.

Guacamole: Cortar a cebola em meia lua e deixar 10 minutos de molho em água bem gelada. Depois cortá-la em cubinhos bem pequenos. Tirar a semente da pimenta e picar bem miudinha. Cortar o tomate sem semente em pequenos cubos. Misturar todos os ingredientes com o avocado processado e condimentar com o azeite, limão, sal e coentro picadinho.

Geleia: Lave os pimentões, corte, tire as sementes e as fibras internas e passe no multiprocessador ou liquidificador sem acrescentar água (os pimentões já contém muita água) se ficar pesado para o liquidificador coloque um pouco do vinagre. Junte o vinagre, o açúcar e o pimentão (já processado), agregue a pimenta calabresa e leve ao fogo médio até ficar com a consistência de geleia, aproximadamente 30 minutos.

Montagem: Rechear um lado das tortilhas com o guacamole, colocar a fajita por cima. Dobrar ao meio e colocar um fio de geleia e macadâmias torradas cortadas em lascas.