



Categoria Prato Principal

Estabelecimento: Casa do Bubi

Autor do prato: Gilmar Martins

Tilápia na cerveja de macadâmia com perfume de frutas vermelhas

Ingredientes:

Tilápia empanada:

100g de filé de tilápia
30g de farinha panko
30g de macadâmia (torrada e salgada)
30g de parmesão
Q/B pimenta do reino
100ml de óleo
20ml de cerveja de macadâmia

Purê de Baroa:

100g de batata baroa
20ml de leite de coco
30g de manteiga gelada
Q/B de sal

Tomate assado:

01 tomate pomodoro com cabo

Farofa de macadâmia

80g de macadâmia (torrada e salgada)
04g de alho
10g de manteiga

Geleia de frutas vermelhas com pimenta biquinho:

125g de morango
125g de amora
60g de pimenta biquinho
100g de açúcar
½ limão
20ml de água
01g de sal

Decoração:

Flores comestíveis

Modo de fazer:

Tilápia empanada:

Temperar a tilápia com sal e pimenta e reservar.

Processar a farinha panko, com a macadâmia e o parmesão até virar uma farinha homogênea, colocar em um bowl e acrescentar pimenta moída, reservar.

Passar a tilápia na cerveja e depois na farinha temperada e repetir o processo mais uma vez.

Esquentar o óleo em fogo médio e fritar a tilápia.

Purê de Baroa:

Descasque a batata e cozinhe em 300ml de água. Depois de cozida, escorrer e reservar 20ml da água do cozimento. Passe a batata em uma peneira bem fina, coloque em uma panela e adicione o leite de coco e o sal, misture até ficar na consistência de purê. Acrescente a água do cozimento caso necessário. Acrescente a manteiga gelada somente no final.

Farofa de macadâmia

Processar a macadâmia até virar uma farofa grossa. Triturar o alho, colocar numa panela pequena junto com a manteiga em fogo baixo até dourar. Acrescentar a macadâmia e ficar mexendo até a farofa ficar toda dourada.

Geleia:

Lavar a pimenta, retirar os cabos e processar junto com a água. Peneirar e colocar o caldo em uma panela. Lavar e picar o morango e a amora e colocar na panela. Acrescentar o açúcar e o caldo de limão e levar em fogo baixo até chegar em ponto de geleia. Deixe esfriar e dar uma leve processada.

Tomate:

Cortar a tampa do tomate com aproximadamente 2cm de espessura. Retirar a polpa do tomate e da tampa. Levar para assar em forno préaquecido à 180° até murchar.

Montagem:

“Forrar” o prato do centro para a direita com o purê, colocar a tilápia no centro, no outro canto colocar o tomate recheado com a farofa. Colocar um pouco da geleia por cima da tilápia. Decorar com a geleia e as flores.