



BY CHEF
ARNALDO
AZEVEDO

RECEITA ↘

CALDO DE CEBOLA TOSTADA COM MEXILHÃO E PERCEBES

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes

1 kg de mexilhão
500 gr de percebes
1 kg de cebolas
100 gr de cebolinhas
100 ml de vinagre de cidra
100 ml de água
50 gr de açúcar
Azeite q.b

1. Descascar as cebolinhas e colocar num frasco de vidro juntamente com o vinagre de cidra, a água e o açúcar. Deixar repousar 24 horas.
2. Cozer o mexilhão em forno a vapor, 5 minutos a 100°C.
3. Depois de cozido, retirar da concha e reservar.
4. Cozer as percebes em agua abundante, durante 5 minutos.
5. Descascar as percebes e reservar.
6. Cortar a cebola em pedaços, colocar num tacho com um fio de azeite, deixar caramelizar bem a cebola. Colocar a cebola num tacho depois de bem caramelizada e cobrir com água. Levar ao forno, 3 horas a 100°C. Passar o caldo de cebola por um passador de rede e servir.