

# AEG



Caldo **Roxo** by Chef Freddy Guerreiro

Tendências de Sabor





A utilização das funções vapor do forno SteamBoost permite que se cruzem técnicas e formas de cozinhar que com os fornos convencionais não estavam ao nosso alcance. No caso desta receita coze-se a batata a vapor, a uma temperatura baixa (ou seja abaixo dos 100°C), o que contribui para a fixação da cor roxa. Esta preparação tem forte inspiração no caldo verde que foi desafiado por esta nova tendência. Será que vamos começar a ver caldo roxo no Santo António?

### Espuma de Batata Roxa

#### Ingredientes

- 400g batata roxa
- 100g cebola roxa
- Sal qb
- 30g azeite
- 500g caldo de galinha ou legumes

#### Preparação

1. Lavar e colocar as batatas inteiras com pele e as cebolas cortadas em quartos no tabuleiro perfurado e cozer no forno na função 100% vapor a 90°C durante 1h (até estarem prontas a reduzir a puré).
2. Fazer o puré triturando as batatas e cebolas com o azeite e o caldo.
3. Passar por um peneiro e verter para um sifão.
4. Carregar com a carga de NO2, agitar e reservar em banho maria para manter quente.



### Chouriço

#### Ingredientes

- 1 chouriço

#### Preparação

1. Cortar o chouriço em cubos e colocar num tacho com um pouco de água.
2. Deixar cozinhar até a água evaporar e começar a fritar na sua própria gordura.
3. Reservar o óleo e o chouriço separadamente.

### Couve Roxa

#### Ingredientes

- 1/2 couve roxa

#### Preparação

1. Retirar as folhas da couve e picar em juliana fina, como o caldo verde.
2. Envolver com o óleo de chouriço.
3. Saltear muito rapidamente numa frigideira a alta temperatura.
4. Reservar.

### Finalização

Colocar chouriço no fundo do prato, dosear a espuma por cima. Decorar com a juliana de couve roxa.



#### Forno SteamBoost

**4 Níveis de vapor** Sabor e textura únicos.

**Sonda térmica** Bem passado. Médio. Mal passado. Ao seu gosto.

**Capacidade e ventilador XL** Cozedura em 3 níveis em simultâneo.

**Sabor a outro nível**