

**AEG**



Carpaccio de tomate coração de boi,  
óleo de pevides e leiteiro *by Chef Freddy Guerreiro*

Tendências de Sabor **Carne sem carne**





O forno SteamBake da AEG é valorizado pela rapidez com que atinge a temperatura selecionada. Mas outra das características que o distingue de outros fornos é a sua capacidade de fazer programas de longa duração a temperaturas mais baixas, ideais para desidratar legumes, frutos, cogumelos, entre outros ingredientes. Os fornos SteamBake são ideais para cozinhar pães e bolos fofos por dentro, dourados e estaladiços por fora, graças ao toque de vapor da função PlusSteam no início da cozedura. Nesta receita desidrata-se o tomate coração de boi ao ponto de se assemelhar a carne, na sua textura e aparência. Ao mesmo tempo, concentra-se o seu sabor, tornando-o mais apetitoso, podendo encontrar sensações de que não desfrutaríamos no seu estado natural. É uma receita completamente vegetariana, que facilmente se torna vegan. No entanto se for julgada pela aparência pode ferir suscetibilidades.

## Carpaccio de tomate coração de boi, óleo de pevides e leiteinho

### Ingredientes

- 500g tomate coração de boi ou outro tomate de salada
- 50g açúcar amarelo
- 1 dente de alho
- 25g de sal
- 50g de azeite
- 15g de soja
- Tomilho qb
- Alecrim qb



### Preparação

1. Retirar a pele aos tomates queimando-os com um maçarico ou fervendo-os brevemente.
2. Cortar em fatias de 2cm e retirar as sementes.
3. Juntar os ingredientes da marinada numa tigela e envolver.
4. Cobrir as rodela de tomate com a marinada e deixar macerar pelo menos 1 hora.
5. Retirar as rodela e secar bem, eliminando excessos de tempero.
6. Dispor o tomate na grelha.
7. Selecionar o programa ventilado para desidratar o tomate a 70°C, durante aproximadamente 5 horas.

### Nota:

É importante abrir o forno periodicamente para deixar sair a humidade acumulada ao longo da cozedura.

### Finalização

Dispor num prato as rodela de tomate, agora "carne". Fazer uma mistura de óleo de sementes de abóbora com leiteinho e verter sobre todo o conjunto. Decorar com folhas de chagas ou outra folha picante.



### Forno SteamBake

**Função PlusSteam** Pães e bolos fofos e estaladiços.

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

**Sabor a outro nível**