

Chef Hernâni Ermida prepara

URL: <https://www.clubevinhosportugueses.pt/turismo/chef-hernani-ermida-prepara-13/>

Esta semana sugerimos ao Chef Hernâni Ermida um Quinta do Avelar Vinhas Velhas Tinto 2013, para o qual foi preparado Timbale de frango com cogumelos. Ingredientes 400g de peito de frango 250g de cogumelos 150g de ervilhas 1 cebola 1 chalota 1 dl de azeite 3 dl de caldo de galinha 3 c.s de molho

Esta semana sugerimos ao Chef Hernâni Ermida um Quinta do Avelar Vinhas Velhas Tinto 2013, para o qual foi preparado Timbale de frango com cogumelos.

Timbale de frango com cogumelos Quinta do Avelar Vinhas Velhas Tinto 2013

Ingredientes

400g de peito de frango
250g de cogumelos
150g de ervilhas
1 cebola
1 chalota
1 dl de azeite
3 dl de caldo de galinha
3 c.s de molho de soja
1 colher de sobremesa de amido de milho
1 raminho de tomilho
1 embalagem de massa folhada
Sal e pimenta acabada de moer
Ovo batido para pincelar

Preparação

Lave e seque os cogumelos, corte-os em quatro, leve ao lume uma frigideira com metade do azeite e deixe aquecer.

Junte os cogumelos e deixe-os cozinhar até ficarem sem líquido e douradinhos, junte o tomilho picado, tempere com sal e pimenta, misture e desligue o lume.

Coza as ervilhas em água a ferver durante 5 minutos e depois escorra.

Descasque a cebola e a chalota, corte o peito de frango em cubos pequenos, tempere-os com sal e pimenta acabada de moer.

Leve ao lume uma frigideira, deixe aquecer, junte o resto do azeite e os cubos de frango, misture e deixe cozinhar até o frango ficar douradinho.

Corte a cebola e a chalota em gomos finos e junte ao frango, misture e deixe cozinhar até a cebola ficar macia.

Junte os cogumelos cozinhados e misture, junte o molho de soja e deixe ferver.

Dissolva o amido no caldo de galinha, junte ao frango, mexa até ferver e ficar um molho cremoso, junte as ervilhas, misture, verifique o sal e desligue o lume.

Ligue o forno a 180°, divida a mistura do frango por quatro formas pequenas que possam ir à mesa, corte 4 círculos de massa folhada ligeiramente maiores que as formas, pincele os bordos das formas com ovo batido e tape cada forma com um círculo de massa, pincele a massa com ovo batido e leve ao forno durante 20 minutos.

Retire e sirva de imediato.

Nota: se preferir pode fazer esta receita numa forma grande.

Dados sobre o vinho

Região: Vinhos de Lisboa

Produtor: Quinta do Avelar

Castas: Castelão, Trincadeira, Tinta Miúda

Álcool: 14,5%

Clima: Atlântico, bastante frio de Inverno, quente e seco de verão, com humidade nocturna.

Solo: Argilo-calcário

Denominação: Regional Lisboa

Nota de Prova

Aspeto: Côr rubi relativamente profunda.

Aroma: Apresenta notas de frutos vermelhos maduros, cacau, grafite, fumados e algum charuto.

Boca: Vinho denso, de boa frescura, taninoso mas de textura suave, aveludado, bom corpo, meloso, com notas especiadas e de fruta preta.

Final: Termina com médio-longo comprimento.

Temperatura de Serviço: 16°C

Harmonização

Para um prato de frango que leva molho de soja, que é bastante intenso e com o tomilho, precisamos um vinho estruturado, com alguma frescura, madeira e com taninos.

Bom apetite e bons vinhos.

Algarve Wine - Distribuição

2017-04-11 11:00:28+00:00

Jorge Cipriano