

SALADA MORNA DE BATATA, FAVINHAS, BACON CROCANTE E OVO ESCALFADO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1kg de Batatas novas
150g de Favinhas escaldadas e peladas
8 fatias de Bacon
100g de Cebola roxa
4 Ovos biológicos bem frescos
3 dentes de Alho
2 folhas de Louro

40g de folhas de Manjeriço
Azeite virgem extra q.b.
Vinagre de vinho tinto q.b.
Mostarda Dijon q.b.
Sal marinho q.b.
Flor de sal q.b.
Pimenta preta de moinho q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, coloque as batatas bem lavadas e com pele. Tape as batatas com água fria, acrescente dois dentes de alho esmagados, duas folhas louro, um fio de azeite, um raminho de tomilho, um pouco de sal e leve ao lume até as batatas cozerem. Enquanto as batatas cozem, prepare os ovos escalfados. Para tal, abra a película aderente, estique bem e corte quatro quadrados com cerca de 30 cm de lado. Pincele os quadrados com azeite e coloque cada quadrado por cima de uma taça pequena com o lado pincelado com azeite virado para cima. Com a ajuda de uma espátula pequena, forre o interior da taça com o quadrado de película e abra bem as pontas para o lado. Abra um ovo e coloque-o dentro de uma das taças forradas com película. Feche as extremidades da película de forma a fazer uma pequena trouxa. Retire o ar e dê um nó o mais o perto do ovo possível. Espete um pau de espetada na zona do nó e atravesse-o de um lado ao outro da película. Repita a operação para os restantes ovos. Prenda duas trouxas em cada espeto. Coloque os espetos com as trouxas por cima de um tacho com água aquecida a 82°C. Para obter os 82°C, leve água a ferver e arrefeça com um quinto de água fria, aproximadamente. As trouxas devem ficar cobertas de água, mas não podem tocar no fundo do tacho. Deixe cozer em lume brando entre 1 a 2 minutos. Para verificar se os ovos já estão no ponto, levante as trouxas com cuidado e, sem se queimar, verifique a firmeza da clara com os dedos. Retire as trouxas da água e, sem as abrir, coloque-as em taças para descansar. Numa frigideira, sem qualquer gordura, leve o bacon a corar devagarinho até soltar a gordura e ficar bem crocante. Reserve quente. Corte a cebola roxa em meias luas finas e reserve. Retire as batatas já cozidas do tacho e reserve a água. Pele as batatas, corte-as ao meio e coloque-as numa taça. Tape a taça com um pano para manter a salada morna. De seguida, prepare a vinagreta na taça onde vai servir a salada. No fundo da taça, junte um pouco de vinagre, cerca de duas colheres de sopa da água de cozer as batatas, um fio de azeite e emulsione com umas varas. Acrescenta um pouco de mostarda Dijon, um pouco mais de azeite e emulsione novamente. Junte a batatas à taça e envolva bem com a vinagreta. Acrescente rapidamente as favinhas peladas e envolva novamente. Junte a cebola roxa, os ovos escalfados (para que os ovos não se desmanchem, abra a trouxa, deslize o ovo para uma taça pequena e junte-o à taça da salada; repita a operação para os restantes ovos), o bacon ainda quente e um pouco da gordura que largou. Finalize com folhas de manjeriço, um pouco de pimenta e um fio de azeite. Sirva de imediato.

