

FÍGADOS DE GALINHA SALTEADOS COM COMPOTA DE CEBOLA, VINHO DO PORTO E TOMILHO LIMÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

400g de Fígados de galinha por limpar
750ml de Vinho do Porto
500g de Cebola
4 dentes de Alho
2 folhas de Louro
2 raminhos de Tomilho
2 raminhos de Tomilho limão
Vinho do Porto q.b.
Açúcar q.b.
Azeite q.b.
Pimenta q.b.
Flor de sal q.b.

PREPARAÇÃO

Arranje e limpe bem os fígados em água com gelo e coloque-os num prato fundo. Junte um pouco de vinho do Porto, grãos de pimenta preta, uma folha de louro, tomilho limão e um dente alho esmagado. Tape com película aderente e guarde no frigorífico. Para preparar a redução de vinho do Porto, aqueça um tacho não muito grande, junte 250ml vinho do Porto, acrescente um pouco de açúcar e deixe reduzir até obter a consistência de um xarope. Reserve e deixe arrefecer. Para preparar a compota de cebola, lamine a cebola e coloque num tacho. Tape com 500ml de vinho do Porto, acrescente um pouco de açúcar e deixe cozinhar lentamente. Quase no final da cozedura, junte um pouco de tomilho limão e deixe cozinhar mais um minuto. Reserve. Retire os fígados do frigorífico e seque-os bem em papel de cozinha. Numa frigideira antiaderente, num fio de azeite bem quente, salteie os fígados. Vire os fígados, tempere com um pouco de sal e refresque com vinho do Porto. Finalize com um pouco de flor de sal e pimenta de moinho. Junte a compota de cebola aos fígados e envolva bem. Passe para um prato de servir, finalize com um pouco da redução de vinho do Porto, flor de sal e sirva de imediato.

