

HAMBÚRGUER DE ESPADARTE E CAMARÃO COM SABORES DE OUTROS LUGARES

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

400g de lombos de Espadarte
200g de Camarão descascado e limpo
200 ml de leite de côco
150g de abacaxi em cubos pequenos
2 unidades de tomate cortado em cubos
½ cebola picada picada
1 dente de alho picado
Cebolinho picado q.b.

Coentros picados q.b.
Erva príncipe q.b.
Malagueta picada q.b.
Azeite q.b.
Sal q.b.
Flor de sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Com a ajuda de uma faca pique os lombos de espadarte e o camarão. Coloque numa taça, envolva bem e tempere com cebolinho picado, flor de sal, pimenta e um fio de azeite. Reserve. Aqueça um tacho em lume brando, acrescente um fio de azeite, a cebola picada, o alho picado e deixe refogar até a cebola ficar translúcida. Junte o abacaxi, envolva bem e deixe o abacaxi cozinhar até largar os seus sucos. Esmigalhe um pouco a erva príncipe e junte ao refogado. Acrescente o tomate e um pouco de sal. Deixe cozinhar dois a três minutos e junte o leite de côco. Deixe reduzir e, quando o molho estiver pronto, retire a erva príncipe e reserve quente. Forme os hambúrgueres de espadarte e camarão como se fossem umas almôndegas. Tempere com flor de sal só de um lado. Numa frigideira antiaderente, num fio de azeite bem quente, salteie os hambúrgueres. Deixe caramelizar e vire. Junte um pouco mais de sal no lado que não temperou. Depois dos hambúrgueres estarem caramelizados dos dois lados, junte o molho. Acrescente os coentros picados e um pouco de malagueta picada e pimenta. Sirva de imediato com arroz branco.

