

O Restaurante JNCQuoi é hoje um nome indissociável da melhor gastronomia na cidade de Lisboa e o Chef António Boia partilha connosco uma nova receita elaborada com o queijo amanteigado Vale da Estrela DOP.

CLUB QUEIJO DA SERRA COM PERA ROCHA

Ingredientes:

- 10g Estrela de Anis
- Hortelã Fresca
- 100g Açúcar branco Granulado
- 0.25Lt Vinho Porto corrente (Cozinha)
- 10g Canela em Pau
- 300g Pera Rocha
- 40g Queijo Serra da Estrela DOP Vale da Estrela
- 1Lt Vinho Tinto (Cozinha)

Etapas:

Mise en Place

- Descascar as peras sem retirar as casca na parte de cima como está na fotografia;
- Cortar o queijo Serra da Estrela DOP em fatias largas e depois cortar ao meio;
- Passar a hortelã por água com gelo e em seguida polvilhar açúcar por cima da hortelã e levar a fritar no óleo a 150°C 5 minutos.



Preparação

- Colocar as peras num tacho com vinho tinto, vinho do porto, pau de canela e estrela de anis;
- Deixar cozinhar cerca de uma hora e meia. retirar do lume e deixar arrefecer á temperatura ambiente junto com o vinho;
- Gratinar ligeiramente uma metade do queijo Serra da Estrela DOP.

Empratamento

- Cortar a pera em 4 e servir metade da pera por dose com molho de cozer a pera por baixo;
- Em seguida, colocar os dois pedaços de queijo Serra da Estrela DOP (à temperatura e o gratinado) no prato;
- Colocar uma bola de gelado de baunilha a completar o prato. (caso queira colocar algo crocante para segurar o gelado, use laminas de amêndoa torrada).

