

## Filete de Garoupa com Capa de Batata e Molho de Vinho Branco



### Batatas

2 Batatas descascadas

Manteiga clarificada

Sal e Pimenta.

Cortar um cilindro de cada batata e na base do cilindro cortar uma fatia a todo o comprimento de 2mm, para a batata assentar bem

Cortar o cilindro em fatias de 5mm (Mandolina)

Colocar no meio de quadrados de 10cm de papel de alumínio previamente pincelado com manteiga clarificada.

Juntar manteiga clarificada, sal e pimenta e cozer no forno a 200°

### Garoupa

150 gr lombo de Garoupa por pessoa

Temperar com sal e pimenta

Cozinhar em muito pouca manteiga clarificada, 2' de cada lado, começando pelo lado da carne.

Colocar a batata por cima e levar à salamandra durante 45 segundos.

York House Lisboa, Rua das Janelas Verdes, Nº32, 1200 - 691 Lisboa - Portugal

Telf: +351 21 396 24 35 | Fax: +351 21 397 27 93

[www.yorkhouselisboa.com](http://www.yorkhouselisboa.com)

[reservations@yorkhouselisboa.com](mailto:reservations@yorkhouselisboa.com)

## Molho de Vinho Branco

25gr manteiga

2 chalotas picadas

½ folha de louro

400ml Vinho Branco frutado

400ml Caldo de Peixe

400ml Natas Frescas

1 pé Tomilho

Sal e Pimenta

Cebolinho.

Derreter a manteiga e suar sem ganhar cor, chalotas, louro e tomilho.

Juntar Vinho e reduzir quase até metade.

Juntar o Caldo e reduzir a metade.

Juntar Natas e ferver 4'.

Temperar e juntar cebolinho.

## Puré de Ervilhas

100gr ervilhas

Leite

Manteiga

Sal

Cozer as ervilhas em água e caldo de frango.

Escorrer e colocar no mixer com um pouco de leite.

Passar no peneiro, temperar com sal e manteiga e arrefecer.