Bacalhau à Gomes de Sá – Chef Paulo Shibata

Ingredientes

04 postas de bacalhau dessalgado

04 batatas médias 2 ovos

350g de azeitonas roxas sem caroço

500ml de azeite de oliva extravirgem

250ml de óleo vegetal

01 buquê de ervas aromáticas (tomilho, orégano, alecrim, folhas de alho poró, talos de salsinha ou de coentro)

2 cebolas grandes cortadas finalmente

2 dentes de alho picados

salsinha picada a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

Como fazer

Retire a pele e as espinhas da postas de bacalhau dessalgadas, deixando apenas os medalhões do lombo. Reserve as aparas e os medalhões.

Em uma panela, coloque as batatas higienizadas, com cascas e inteiras, e uma pitada de sal. Cubra com água e leve ao fogo até ficarem macias.

Coloque os ovos para cozinhar em água fervente (6 minutos para ovos moles). Em seguida, na mesma água, cozinhe azeitonas por 30 segundos.

Em uma panela, coloque todo o azeite e misture com o óleo. Acrescente as ervas aromáticas e os talos, os dentes de alho e 2/3 da cebolas. Leve a fogo baixo (em torno de 90 °C), até se levantar em pequenas bolhas. Com o azeite quente, coloque todos os medalhões de bacalhau e tampe a panela. Após 5 minutos, desligue o fogo e mantenha a panela tampada por mais 5 minutos. Em seguida, retire os lombos e coe todo o líquido, reservando o azeite e descartando o restante.

Aplique um pouco de força as batatas cozidas, para ficarem levemente amassadas e se abrirem. Em uma frigideira, verta um pouco do azeite coado, aqueça e coloque as batatas. Tempere com sal e pimenta-do-reino e doure dos dois lados. Verta mais azeite e acrescente as azeitonas, o restante das cebolas e a salsinha picada. Cozinhe até as cebolas murcharem e depois desligue o fogo.

Descasque os ovos e os corte ao meio.

Para finalizar o prato, coloque as batatas por baixo e, por cima, os medalhões, as cebolas, as azeitonas e os ovos. Só pique com um pouco de salsinha e regue com bastante azeite.

O Chef Paulo Shibata se destacou no cenário culinário por sua habilidade em combinar técnicas tradicionais com ingredientes locais, criando pratos inovadores e sofisticados. Além de seu trabalho em restaurantes, também atua como consultor gastronômico, ministra workshops e participa de eventos culinários, compartilhando seu conhecimento e paixão pela culinária com o público.

Contato: @phshibata e @ @redredcompany