
PEITO DE PERU RECHEADO

Ingredientes [2 pax]

Ingredientes:

1 Peito de Peru

500g de Batata-nova

Recheio:

Pernas de Peru

1 Cebola

4 Dentes de Alho

50g de Bacon

50g de Presunto

100g de Cogumelos Brancos

1 ramo de Tomilho

2 Fatias de Pão

100g de Leite

1 ramo de Salsa

Q.b de Pimenta Preta

Q.b de Azeite

Q.b de Manteiga

Peru:

75g de Manteiga Sem sal

10g de Alecrim Picado

10g de Tomilho Picado

2 Dentes de Alho Picados

Q.b de Sal

Q.b de Pimenta Preta

Q.b de Azeite

Q.b de Salsa

Q.b de Sumo de Limão

Coloque o peito de Peru numa Salmoura 24horas antes de o confeccionar (100g de Sal para cada litro de água).

PEITO DE PERU RECHEADO

Aproveite as pernas de Peru já confeccionadas e desfie..

Pique a cebola e o alho e reserve. Demolhe o pão em leite.

Num tacho, frite o bacon picado, e o presunto picados com um fio de azeite. Junte a cebola, o alho picados, o tomilho e deixe cozinhar 4-5 minutos. Junte os cogumelos os cogumelos picados e tempere com pimenta. Junte o pão demolido e envolva.

Triture o recheio com um pouco de salsa fresca.

Corte as batatas ao meio e regue com um pouco de azeite. Tempere com Sal e Pimenta.

Retire o Peru da Salmoura e seque-o bem. Faça um corte no lado da carne com se se tratasse de um livro. Tempere com pimenta. Recheie o peru e feche com cuidado. Volte a temperar com pimenta.

Core o Peru num fio de azeite começando pelo lado da pele, até ficar bem caramelizada. Vire o peito adicione a manteiga e aromatize com alecrim, tomilho e 2 dentes de alho esmagados com pele,

Vá regando com o peru com a manteiga.

Coloque o peru sobre a batata e asse o peru a 180°C durante 1 hora. A meio da confecção regue com o vinho branco. Com o forno já desligado, deixe o peru repousar 20-30 minutos.

Retire o peru do tabuleiro e junte a carne das pernas desfiadas às batatas. Junte salsa picada e o sumo de Limão.

Fatie o Peru e emprate numa travessa, sobre a cama de batata. Decore com uns ramos de Tomilho.

PEITO DE PERU RECHEADO
