

Paté de Sapateira com Espumante

FoodBlogger Patrícia Cheio



Ingredientes:

2 sapateiras cozidas (de preferência fêmeas e ovadas);

3 ovos cozidos;

150 g queijo flamengo ralado;

2 colheres de sopa de Molho cocktail;

2 colheres de sopa de maionese (com cebola caramelizada e ervas);

1 colher de café de mostarda;

2 colheres de sopa de pickles picados;

salsa fresca picada;

2 colheres de sopa de azeite;

4 colheres de sopa de espumante;

2 malaguetas;

Louro;

Sal.

Paté de Sapateira com Espumante

FoodBlogger Patrícia Cheio



Preparação:

Coza a sapateira, de preferência com água do mar temperada com louro e malaguetas, cerca de 15 minutos, após a água ter começado a ferver.

Retire a sapateira e deixe arrefecer. Reserve no frigorífico até estar bem fresca. Retire as patas e as pinças. Reserve

Abra a carapaça, separando-a do resto do corpo. Agarre na base e puxe, por forma a separá-la da carapaça. Despreze uns apêndices moles que se assemelham a plumas e que se situam em redor do corpo.

Retire a carne cuidadosamente, separando-a das cartilagens.

Junte à carne os pickles, o queijo flamengo e os ovos cozidos, previamente picados. Envolve com a ajuda de uma colher. Adicione todos os molhos, o azeite, a cerveja e a salsa picada. Retifique o sal, se necessário. Misture.