



# CARRÉ DE CORDEIRO

ao perfume de Garam masala com gratin de batatas

Nível de Picância  
Nenhum

Dificuldade  
Nenhum



Victor Andrade

O carré de cordeiro é um clássico da culinária mundial, um corte cheio de sabor e muito suculento. O chef Victor Andrade utiliza o Garam Masala, um conjunto de especiarias indianas, para dar um outro patamar de sabor ao carré de cordeiro. Tudo isso somado à cremosidade do gratin de batatas, que transforma essa receita em um grande sucesso! Experimente!

**NA SUA  
CAIXA**

---

**NA SUA  
COZINHA**

---



# CARRÉ DE CORDEIRO

ao perfume de Garam masala com gratin de batatas



1

Aqueça o forno a 200 graus. Coloque a manteiga na geladeira para refrigerar. Descasque as batatas e passe em um mandolin (cortador de batatas) ou corte com a faca em fatias bem finas, para acelerar o cozimento. Em seguida, coloque no bowl: 20 ml azeite, 5 g de sal, o creme de leite, 50 ml de água, metade do parmesão, a noz moscada e uma pitada de pimenta preta. Mexa. Coloque em camadas em uma assadeira média. Salpique a outra metade do parmesão ralado em cima. Leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar.



2

Enquanto o gratin está no forno, corte a cenoura, o salsão e a cebola em cubos médios - não precisa ser perfeito, porque você vai retirar depois. É apenas para dar sabor. Tempere os carrés de cordeiro com 4 g de sal e o restante da pimenta, nunca esquecendo de temperar os dois lados. Aqueça 20 ml de azeite e os ramos de tomilho em uma frigideira, em fogo médio para alto, e sele o cordeiro dos dois lados, por aproximadamente 1 minuto. Reserve os ramos de tomilho. Coloque em uma assadeira para finalizar e dar o ponto na carne no forno já aquecido - cerca de 4 minutos.



3

Volte a frigideira em que o carré foi selado para o fogo. Adicione a cebola, a cenoura, o salsão e o garam masala. Frite um pouco. Junte o vinho tinto para deglacear - soltar - o fundo da frigideira e 100 ml de água para formar o molho. Deixe reduzir pela metade. Retire os legumes. Coloque a manteiga gelada e, com a ajuda de um fouet (batedor) ou uma espátula, misture o molho até ficar homogêneo - ele irá emulsionar.



4

Retire o gratin de batata do forno para montar o prato. Corte um pedaço do gratin de batata e coloque próximo a borda do prato e arrume os carrés de cordeiro apoiados com o ossinho para cima. Regue com o molho de vinho e finalize com um ramo de tomilho.

## VALORES NUTRICIONAIS

Porção de 490g (1/2 porção) Valor energético 679Kcal=2852KJ (34%VD); Carboidratos 14,96g (5%VD); Proteínas 55,19 (73%VD); 44,2g (77%VD); Gorduras saturadas 17g (77%VD); Gorduras trans 0g (\*\*); Fibra alimentar 6,9g (27,65%VD); Sódio 1329 (56,%VD). (\*) Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de seus necessidades energéticas. (\*\*) Valores diários não estabelecidos.