

PATRIMÓNIO EM PROVA

MIRANDA DO DOURO

Chefe Renato Cunha



COFINANCIAMENTO



PROMOTOR



CO-PROMOTORES



Caldeirada de Cordeiro Mirandês DOP

12 pessoas | 02h30

ENQUADRAMENTO:

Designa-se por Cordeiro Mirandês ou Canhão Mirandês DOP a carne de ovinos de raça Churra Galega Mirandesa, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional no Planalto Mirandês (concelhos de Miranda do Douro, Vimioso e Mogadouro), com idade até aos 4 meses e peso entre os 4 e os 12 kg. A carne tem uma cor rosada, extremamente tenra, suculenta e muito saborosa, com aspeto pouco marmoreado de músculo e gordura. A confeção mais comum é em ensopados ou assado na brasa. Com menos frequência, mas não menos extraordinário, surge em caldeiradas. E é numa caldeirada que aqui se apresenta a proposta gastronómica. Para além da sua confeção, propõe-se ainda a harmonização deste prato com o vinho Ribeira do Corso, um vinho biológico de 2012, produzido pela Cooperativa Agrícola Ribadouro, com as castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

INGREDIENTES:

- 1 Cordeiro Mirandês DOP com cerca de 7 kg (60 dias)
- 2 kg de cebola
- 2 kg de batata kennebec de Trá-os-Montes
- 2 kg de tomate (bem maduro e preferencialmente coração-de-boi)
- 1 kg de pimento vermelho
- 1 garrafa de vinho branco
- 0,5 l de azeite virgem extra
- 2 cabeças de alho
- 1 ramo de salsa
- 10 folhas de louro
- 2 un de pimenta-malagueta (jindungo)
- Sal marinho q. b.
- 10 g de pimentão fumado

UTENSÍLIOS:

- 1 panela de 18 litros
- 1 placa de corte
- 1 faca
- 1 escumadeira
- 1 concha de servir
- 1 colher de sopa para prova

CONFEÇÃO:

Cortar o cordeiro em pedaços pequenos.

Descascar a batata e a cebola e cortar com 3 a 4 mm de espessura.

Cortar o tomate em cubos de 3 cm.

Picar o alho, bem fino e sem o germe.

Picar a pimenta-malagueta, bem fino e com as sementes.

Limpar as sementes do pimento e cortar em juliana.

Cortar a salsa grosseiramente.

Distribuir todos os ingredientes sólidos por camadas alternadas, seguindo a seguinte ordem: cebola, pimento, batata, cordeiro, pimentão, pimenta-malagueta, sal, tomate, alho, louro e salsa. Deverá render cerca de 3 camadas por cada ingrediente.

No final, regar com o azeite e o vinho, tapar e levar a fogo médio, durante 1 hora e 45 minutos, sem mexer.

Retificar os temperos e, com a ajuda de uma escumadeira, pressionar ligeiramente os sólidos até ficarem submersos no caldo. Cozinhar durante 15 minutos e servir.