Categoria Entrada
Estabelecimento: Reserva Aroeira
Autor do prato: Ana Catharina

Harumaki de tilápia com alho-poró e chutney de cebola roxa com pimenta biquinho

Ingredientes:

Óleo para uma frigideira pequena
06 tilápias
01 alho-poró
01 bisnaga de cream cheese pequena
Sal
Limão peper
02 cebolas médias
01 pacote de massa de harumaki
02 colheres de sopa de manteiga

Chutney de cebola roxa:
01 colher de azeite
04 cebolas roxas fatiadas
01 cebola fatiada
01 xícara de café de vinagre balsâmico
01 xícara de café de açúcar mascavo
01 pitada de canela
06 pimentas biquinhos
01 xícara de passas claras

Modo de fazer:

Chutney de cebola roxa:

Aqueça o azeite, coloque as cebolas, sal, pimenta, doure um pouco e cozinhe por 20 minutos. Coloque os outros ingredientes, mexa e cozinhe por 1 hora em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Acrescente as 06 pimentas biquinhos cortadas miudinhas.

Harumaki:
Tempere as tilápias com sal e limão peper. Passe as tilápias no azeite quente e reserve 02 inteiras e as outras em pedaços pequenos.
Refogue o alho-poró e a cebola, fatiados bem fino, no azeite e um pouco de manteiga até ficar macio. Tempere com sal e pimenta.
Abra a massa de harumaki e recheie com a tilápia em pedaços pequenos, misturada com alho-poró e cebola. Coloque um pouco de cream cheese e alguns pedaços maiores de tilápia. Feche e frite só na hora de servir, em óleo quente.
Sirva cortada ao meio com o chutney ao redor e enfeite com a folha de alho-poró.