



Croquete de rabada com maionese de agrião



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Carne de rabo	1 kg	1 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
SABOR A MI® Alho & Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino (moída)	Quantidade a gosto	- g
Cebola roxa (cortada em cubos)	1 unidade	150 g
Alho poró	Meia unidade	45 g
Salsão	Meia unidade	50 g
Cenoura (picada)	Meia unidade	75 g
Vinho tinto seco	7 colheres (sopa)	100 ml
Tomilho	1 ramo pequeno	1 un
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 colheres (sopa)	40 g
Água quente	2 xícaras (chá)	400 ml
Leite integral	1 xícara e meia (chá)	350 ml
Manteiga	3 colheres (sopa)	50 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coentro	1 colher (sopa)	5 g
Suco de limão	1 unidade	1 un
Farinha de trigo	3 xícaras e meia (chá)	350 g
Agrião	60 gramas	60 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Alho	Meio dente	4 g
Mistura Completa para Milanese Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Tempere a carne com 1 colher de sopa de Azeite de Oliva Tipo Único Terrano®, meia colher de chá de Sabor Ami® Alho e Sal e pimenta do reino a gosto. Deixe descansar de um dia para o outro para absorver mais sabor.
2. Pré-aqueça a panela e coloque 1 colher de sopa de Azeite de Oliva Tipo Único Terrano®. Com a panela bem quente, sele a carne por 3 ou 4 minutos e então adicione a cebola, alho poró, salsão, cenoura. Deixe dourar e acrescente meia colher de chá de Sabor Ami® Alho e Sal, o vinho tinto e o tomilho. Após ferver e evaporar o álcool, coloque 2 colheres de sopa de Extrato de Tomate Ajinomoto®. Complete com água e deixe cozinhar no fogo médio e panela tampada. Quando a carne estiver toda desfiada, adicione o leite, a manteiga, o coentro, e o suco de limão. Mexa bem, sem deixar ferver. Aos poucos, comece a adicionar a farinha até que vire uma massa firme. Reserve e deixe esfriar.
3. Para o molho, faça o branqueamento do agrião colocando-o rapidamente em uma panela de água quente, transferindo para água com gelo em seguida.
4. Misture 100 g de Purê de Batatas Ajinomoto® com 400ml de água quente e acrescente meio dente de alho, azeite e o agrião branqueado anteriormente. Mexa com mixer ou fouet adicionando azeite em fios até conseguir a consistência desejada para o molho.
5. É hora de modelar os croquetes. Unte as mãos com um pouco de azeite e com auxílio de uma colher de sopa separe porções de aproximadamente 40g de massa. Modele como desejar e passe na Mistura Completa para Milanese Ajinomoto®. Esquente o óleo a 160° / 180° e inicie a fritura.

6. Para empratar, coloque um pouco de molho em cima de cada croquete e decorar com um mini agrião. Para evitar movimento no prato, coloque cada croquete em cima da mesma quantidade de molho e adicione um pedaço de limão ao prato. Sirva com molho à parte.