



Nome da Receita: Sanduíche gratinado com carne de bode

Chef Heleno Júnior

Ingredientes do Pão:

Pão de milho
986 g de farinha de trigo
14 g de farinha de trigo integral
650 g de água gelada
25 g de sal
1 lata de milho verde sem a água
9 g de fermento biológico seco
50 ml de azeite
15 g de melhorador para pães
fubá fino ou grosso para finalizar os pães

Carne de Bode:

01kg de carne de bode limpa
Pimenta do reino do reino Q.B.
Colorau Q.B.
Cominho Q.B.
Óleo Q.B.
Sal Q.B.
06 unid de alho
01 unid de cebola grande
Água Q.B.
Cheiro verde Q.B.
Azeite Q.B.

Molho de queijo manteiga:

1kg Queijo manteiga
02 und de leite de caixa

Modo de Preparo:

Pão

Reserve a água, bata o milho no liquidificador com um pouco de água. Misture os demais ingredientes na masseira e vá colocando a água aos poucos deixando bater até formar o véu. Modele os pães do tamanho desejado e deixe dobrar de volume em local fechado. Leve para assar à 170° com um jato de vapor no primeiro momento.

Bode desfiado

Em um recipiente, tempere a carne de bode com os temperos secos deixando descansar por 20 minutos. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e doure a carne de bode aos poucos. Acrescente a cebola e o alho picados e misture bem. Adicione a água aquecida e deixe cozinhar por 30 minutos. Em seguida, verifique se já está no ponto desejado (ponto de desfiar). Depois de desfiado leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite e deixe o bode dourar. Finalize com cheiro verde.

Molho

Aqueça o leite com a cebola piqué, reserve-os. Em uma panela derreta a margarina e em seguida, adicione o trigo e misture por completo (esta preparação é chamada de Roux Claro). Adicione o leite aos poucos e vá mexendo até concluir o líquido por completo. Deixe cozinhar bem, em seguida, adicione o queijo manteiga ralado.

Montagem:

Corte o pão, adicione um pouco do molho do queijo manteiga seguido da carne de bode desfiada e um pouco do queijo manteiga ralado. Cubra com a outra parte do pão. Finalize com duas conchas do molho sobre o pão. Adicione uma quantidade de queijo manteiga ralado e leve ao forno para gratinar.

Obs: O pão deve ser levado ao forno no recipiente que irá ser servido.