

Entrada Appetizer

Ingredientes para 4 pessoas

Ingredients 4 pax

Queijo de Ovelha Curado Reserva BeiraLacte
4 fatias muito finas
4 Tomates de cacho
Doce de tomate q.b
Doce de gila q.b
Vinagrete de morango q.b
4 Morangos
Rucula Selvagem q.b

*4 very thin slices of blend cheese
Cheese Ovelha Curado Reserva BeiraLacte
4 bunch tomatoes
Tomato jam to taste
Squash jam to taste
Strawberry vinaigrette to taste
4 Strawberries
Wild arugula*

Preparação

Cortar o tomate na horizontal.
Colocar as fatias de queijo dentro dos cortes do tomate, colocar doce de gila de cima da fatia de queijo.
Voltar a montar o tomate.
Colocar um montinho de rúcula selvagem e temperar com vinagrete de morango.
Cortar o morango em burnesa espalhar em cima da rúcula e empratar.
Regar o tomate com doce de tomate.

Acompanhar com / Should follow with:

Branco **dois pontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 6 a 8°C,
Castas Arinto, Síria e Fonte de Cal

Preparation

*Slice the tomatoes horizontally.
Cover each tomato slice with a piece of cheese, add the squash jam on top of each cheese slice.
Reassemble the tomato.
Add a little bit of wild arugula and season with strawberry vinaigrette.
Cut the strawberries into brunoise, spread them over the arugula and serve.
Baste the tomato with tomato jam.*

