

# SABORES DO CERRADO

## FICHA TÉCNICA

CATEGORIA: ENTRADA

PRATO: CROK DE JACARÉ COM MAIONESE PICANTE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO DO INGREDIENTE	QUANTIDADE	UM
1	Filé de cauda de jacaré	1	kg
2	Farinha de rosca	0,500	g
3	Fubá de milho	0,500	g
4	Sal	QB	
5	Pimenta do reino branca	QB	
6	Alho	0,050	g
7	Limão suco	0,0100	ml
8	Ovos	0,600	g
9	Farinha de trigo	1	kg

### MODO DE PREPARO

Cortar cubos da calda de jacaré, (40g)

Temperar com alho, sal, pimenta do reino e limão.

Misturar fubá com farinha de rosca.

Passar na farinha de trigo, passar no ovo, passar na mistura de fubá com farinha de rosca.

Cocção em forno combinado calor seco 250°C

Servir com maionese picante em prato de pão.

## FICHA TÉCNICA

CATEGORIA: GUARNIÇÃO

PRATO: MAIONESE PICANTE

RENDIMENTO:

ITEM	DESCRIÇÃO DO INGREDIENTE	QUANTIDADE	UM
1	Ovo pasteurizado	1	Kg
2	Limão suco	0,250	Kg
3	Sal	QB	Kg
5	Óleo de soja	0,300	Kg
6	Pimenta dedo de moça	0,015	Kg
7	Mostarda Dijon	0,030	Kg
8	Alho	0,005	Kg
9	Dedo de moça vermelha para decorar	200	kg

### MODO DE PREPARO

No mixer, colocar ovo, sal, pimenta dedo de moça picada, gengibre picado, suco de limão, iniciar a mistura com o mixer, adicionar aos poucos e em fio o azeite e óleo até dar o ponto

## FICHA TÉCNICA

**CATEGORIA:**

**PRATO: PEQUIMONTESE**

**RENDIMENTO:**

ITEM	DESCRIÇÃO DO INGREDIENTE	QUANTIDADE	UM
1	Arroz branco cozido	0,500	Kg
2	Creme de leite fresco	0,100	Kg
3	Queijo do cerrado meia cura	0,030	Kg
4	Creme de pequi	0,015	Kg
6	Vinho branco seco	0,200	Kg
7	Fundo de legumes	0,100	Kg

### MODO DE PREPARO

Refogar cebola e alho em óleo. Adicionar o arroz e refogar. Deglaçar com vinho branco. Completar com fundo e legumes e cozinhar. Adicionar o creme de pequi, o creme de leite fresco e o queijo ralado. Deixar úmido e cremoso.