

Exploring new opportunities

קוֹמְפּוּטְרִי.

הבית לאזרחים האירופאיים



Caldo Verda

מרק קלדו - ורדה

קלאסיקה פורטוגלית שהפכה למיתוס.
שילוב מנצח שבין שורש, ירק ובשר.
הטעם משהו משהו...



טועמים פורטוגל.

השף שי דרורי מבשל לכם מנות מהמטבח הפורטוגלי





מרק קלדו-ורדה - Caldo Verde

מרק ירוק במיוחד

הבסיס הקלאסי של המרק הפורטוגזי המפורסם הוא שילוב של תפוחי אדמה, נקניקיות וכרוב ירוק. עונת החורף שלנו משופעת בירקות וזה בדיוק הזמן להחליף את תפוחי האדמה בכרובית רעננה ואת הכרוב בעלי מנגולד או סלק.

תתכוננו לטעם...

ירקות הקולארד היוו את הבסיס למרק הירוק הניצחי של המטבח הפורטוגלי. עם השנים מגוון סוגי העלים איתם משתמשים לצורך הכנת המרק התרחב והתרחב, והיום ניתן לראות שמשתמשים אף בעלי קייל האופנתיים ואף ירקות חרדל. מקורו של המרק הוא במחוז מיניו בצפון פורטוגל והיה נפוץ מאוד בקהילות מהגרים ולאחר שהתפשט בכל המדינה אף אצליח לצאת מגבולותיה והפך אהוב גם בברזיל, מסצ'וסטס, ניו ג'רזי ורוד איילנד בארצות הברית.

הקולינרציה של שנות ה-21 המציאה אותו מחדש והפכה אותו למאכל עם אופי מיוחד שכיום ניתן למצוא אותו במסעדות נחשבות ויוקרתיות בכל העולם המערבי.

הבית לאזרחים האירופאיים

מצרכים:

כרובית בינונית - פרחי הכרובית מופרדים מהגזע.	כפית ציילי גרוס
כמון - לפי הטעם	1 ליטר ציר עוף
כפית פפריקה מעושנת	200 גרם חזה אווז מעושן (או בייקון)
מלח ופלפל לתיבול	חתוך לקוביות.
שמן זית	4 עלי מנגולד/סלק - החלק הירוק בלבד
1 בצל ספרדי (בצל ייחודי הזמין בעיקר בעונת החורף - אבל גם בצל לבן יעשה את העבודה)	רבע צרור פטרוזיליה קצוץ
4 שיני שום קצוץ	רבע צרור כוסברה קצוץ
	מיץ מ- 1 לימון

אופן ההכנה: בטוח שתסתדרו...

מחממים תנור ל 200- מעלות.
בקערה מערבבים פרחי כרובית עם כמון, פפריקה מעושנת מלח, פלפל ושמן זית. מניחים את פרחי הכרובית בשכבה אחת בתבנית אפייה וצולים בתנור למשך 30 דקות.
מוציאים מהתנור ומניחים בצד.
במחבת על אש בינונית גבוהה מחממים מעט שמן זית ומוסיפים את קוביות חזה האווז המעושן, עד שהוא הופך להיות קריספי מכל צדדיו.
שומרים בצד.
בסיר שטוח על אש בינונית מחממים שמן זית ומוסיפים את הבצל עד שהוא רך ושקוף ומתחיל להשחים - להזהר שלא לשרוף.
מוסיפים שום וציילי גרוס ומאדים עד שעולה ניחוח של שום, בערך כחצי דקה.
מוסיפים את פרחי הכרובית הצלויים וציר ומביאים לרתיחה.
מנמיכים את האש ומבשלים כשעה.
מסירים מהאש.
טוחנים את המרק לקרם.
מחזירים את הקרם לאש נמוכה.
מוסיפים את קוביות חזה האווז הצלוי ומבשלים כ 10- דקות.
הוסיפו את עלי המנגולד והפטרוזיליה ובשלו עוד 5 עד 10 דקות עד שהירוקים מתרככים מעט.
מסירים מהאש.
מערבבים פנימה את הכוסברה ואת מיץ הלימון ומתבלים לפי הטעם במלח ופלפל. מגישים עם זילוף פפריקה מעושנת וטפטוף שמן זית.