

RECEITAS CHEF GUDRIN

CUSCUZ HIDRATADO COM LEITE DE BARU

Ingredientes:

- 100g de farinha de milho flocão
- 100ml de água morna
- 3 colheres de sopa de manteiga de garrafa
- 50g de castanha de baru triturado

Preparo:

Hidratar as castanhas de baru com água morna durante duas horas. Triturar as castanhas para transformar em leite. Reserva.

Modo de fazer:

Hidratar o flocão com o leite da castanha por, no mínimo, 30 minutos. Untar a cuscuzeira com azeite ou manteiga e levar ao fogo por 10 a 15 minutos (depende do tamanho da cuscuzeira). Desinformar, colocar a manteiga de garrafa e o crocante de baru por cima.

PESTO DE BARU

Ingredientes:

- 100g de castanha de baru torrada
- 1 xícara (240ml) de azeite
- 2 maços de coentro
- 1 dente de alho
- 30g de queijo parmesão ralado
- 1 pedra de gelo
- sal e pimenta do reino a gosto

Preparo:

Colocar no processador o azeite, coentro, alho, parmesão.

Processar e temperar com sal e pimenta do reino.

Triturar as castanhas de baru misturando aos demais ingredientes