



## Peru Recheado



4 pessoas



60 min



Médio

## Ingredientes

Peru recheado

- 1 Perna de Peru 3kg
- 200 g de Carne de Perú picada
- 25 g de Bacon em cubos
- 25 g de Chouriço caseiro
- 10grs de Alho picado
- 1 Ovo
- 200ml de Azeite
- q.b. Sal grosso e pimenta
- q.b. Tomilho, Alecrim
- 100 g de Cebola
- 150 g de Cenoura
- 100 g de Alho francês
- 25 g de Aipo
- 4 dl de Espumante seco
- 100ml de Molho demi glace

Arroz Basmati

- 200 g de Arroz basmati
- 100 ml de Leite côco
- 20 g de Manteiga

25 g de Sultanas  
25 g de Pinhões  
25 g de Avelãs  
25 g de Amêndoas  
q.b. Açafrão

Peru recheado, Arroz Basmati de Frutos Secos chefe Ricardo Raimundo

## Preparação

Desossa-se a perna de peru e tempera-se no seu interior com azeite, sal, espumante e as ervas aromáticas. Prepara-se o recheio com a carne picada, o bacon, o chouriço, o ovo e tempera-se com sal e pimenta e as ervas aromáticas. Coloca-se o recheio na perna desossada e ata-se a perna com fio alimentar ou cordão. Num tabuleiro de ir ao forno coloca-se os legumes em cubos de forma a fazer uma cama de legumes. Numa frigideira coloca-se um pouco de azeite e cora-se a perna ficando a pele bem tostada e coloca-se sobre os legumes no tabuleiro, refrescando os sucos com o espumante e que se coloca sobre o peru e vai ao forno cerca de 2h a 150°C até que fique bem assado, regando-o com frequência para não queimar. Quando assado retira-se o seu cordão e passa-se todos os sucos e líquidos pelo escurridor e liga-se com o molho de forma a que fique com a textura ideal. Faz-se o arroz basmati, demolhando o arroz em água fria 10 a 15 minutos e lava-se. Num tacho coloca-se a manteiga e quando derretida adiciona-se o arroz e 500ml de água e 100ml de leite de côco, tempera-se a água, adiciona-se o açafrão e deixa-se cozer lentamente e quando quase cozido adicionam-se os frutos secos e deixa-se secar totalmente no tacho tapado. Emprata-se o arroz, o peru e o seu molho e finaliza-se com rebentos ou outros verdes.