



Restaurante

CASA DA ESQUILA

Molho de Estragão (tipo bearnês)

Ingredientes:

.250g de manteiga

.4 Gemas

.50g de Cebola Nova Picada

.30 ml Vinagre Tinto

.30 ml Vinho Branco

.QB Pimenta Preta

.QB Estragão

.QB Sal

Modo de Confeção:

Num tacho pequeno coloque a Manteiga a derreter em banho maria, ao mesmo tempo coloque a cebola, o vinagre, o estragão e a pimenta, numa frigideira e deixe reduzir a metade. Logo que a manteiga esteja derretida acrescente a redução de estragão e as quatro gemas, mexendo vigorosamente para não deixar cozer as gemas em demasia, retifique de temperos, deixe engrossar e sirva. Acompanha carne, peixe ou legumes.

Dica: Não deixe o banho maria aquecer em demasia a taça (+80º), se vir que a taça está muito quente retire-a do lume e vá batendo com as varas para arrefecer, voltando ao lume logo que a temperatura seja adequada.