Receitas

de pratos elaborados
com o peixe beijupirá

pelo chef Victor Peres Castaño

Projeto

NUTRIÇÃO, SANIDADE E VALOR DO CULTIVO DO BEIJUPIRÁ NO NORDESTE BRASILEIRO

Subprojeto

ESTUDO ECONÔMICO E DE MERCADO

Organizador / Coordenador

RAUL MALVINO MADRID

Receitas

de pratos elaborados com o peixe beijupirá

Receitas pelo chef Victor Peres Castaño

Fotografias por Ricardo Sousa Batista

Victor Peres Castaño

Victor Perez Castaño, 39 anos, residente em Oviedo, Espanha, professor de gastronomia da Escola de Hosteleria do Instituto de Ensino Secundário, Valle do Aller, em Moreda, Asturias – Espanha. Tem seis livros publicados sobre gastronomia e outros dois em fase de publicação.

Beijupirá crocante com panko e molho de soja (4 pessoas)

INGREDIENTES

- 500 g de beijupirá em tiras
- 2 ovos
- 100 g de farinha de trigo
- 200 g de *panko*
- 1 limão
- 1/2 L de óleo de girassol
- 10 mL de molho de soja
- Sal

MODO DE PREPARO

1. Corte o peixe em tiras e adicione o sal.
2. Coloque a farinha de trigo, o *panko* e o ovo batido em pratos diferentes.
3. Passe as tiras de peixe na farinha de trigo, em seguida no ovo, e depois no *panko*.
4. Frite o peixe em óleo quente até que esteja dourado e crocante.
5. Em seguida, retire-o e coloque em papel toalha de cozinha para absorver o excesso de óleo.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Sirva em prato decorando com limão cortado e regando com molho de soja.

Beijupirá em crosta de batata e molho romesku *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 1 kg de beijupirá
- 4 batatas
- 100 g de manteiga
- 5 mL de suco de limão
- 250 g de cebola
- 500 g de tomate
- 250 g de pimentão vermelho
- 3 dentes de alho
- 4 tomates secos
- 30 g de pão
- 15 castanhas de caju
- 250 mL de óleo
- 5 mL de vinagre
- 4 tomates cereja
- Sal
- Pimenta

MODO DE PREPARO

1. Unte uma assadeira com azeite e coloque para assar a cebola, o tomate e o pimentão. Quando estiver bem assado, quase queimando, mexa e coloque o alho, o pão, a castanha e o tomate seco. Coloque de volta ao forno por mais 5 min.
2. Deixe assar com cautela, de maneira que as castanhas, o pão e o tomate seco não queimem.
3. Bata os vegetais assados utilizando um mix. Em seguida passe por um chinoa e tempere com sal, pimenta, vinagre e azeite, mexendo sempre para emulsioná-los.
4. Após retiradas as espinhas, corte o peixe ao meio e tempere com sal e pimenta.
5. Corte as batatas em *chip*, e coloque em manteiga clarificada com um pouco de suco de limão.
6. Coloque as batatas na superfície do peixe simulando escamas.
7. Frite primeiro o peixe na chapa com a superfície onde colocou as batatas para baixo. Depois vire o peixe na assadeira, de maneira que as batatas, já fritas, fiquem em cima.
8. Em seguida leve ao forno médio, pré-aquecido, por 5 min., para finalizar.
9. Faça o molho *romescu* e reserve em banho-maria.
10. Grelhe os tomates cereja cortados ao meio e frite as castanhas em óleo.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Coloque primeiro sobre o prato o molho *romescu*, e por cima o peixe. Decore com o tomate grelhado e as castanhas.

Beijupirá confitado em azeite de dendê, camarão e laranja

(4 pessoas)

INGREDIENTES

- 1 kg de beijupirá
- 8 camarões
- 20 mL de azeite de dendê
- 2 laranjas
- 4 tomates cereja
- 50 g de açúcar
- Salsa
- Sal

MODO DE PREPARO

1. Corte os filés de peixe a partir do lombo.
2. Descasque uma laranja, tendo o cuidado de remover apenas a parte externa, e corte em tiras.
3. Coloque a casca no azeite de dendê, e deixe infundir lentamente sem que se queime, para que se impregne o aroma.
4. Descasque o camarão e posteriormente frite as cabeças e as cascas no azeite de dendê, deixando soltar o caldo.
5. Corte em fatias finas a outra laranja, passe açúcar em ambos os lados e frite em uma frigideira.
6. Introduza o peixe no óleo aromatizado e deixe confitar a 70°C por 5 min.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Para empratar coloque no centro a laranja caramelizada, sobre ela o peixe confitado e por cima o azeite aromatizado.
Para o acompanhamento coloque o camarão grelhado, o tomate cereja grelhado e polvilhe com sal e salsa picada.

Beijupirá em molho verde *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 800 g de beijupirá
- ½ L de fumet de peixe
- 10 mL de vinho branco
- 10 mL de azeite
- 1 cabeça de alho
- 25 g de farinha de trigo
- 1 pimenta *cayenne*
- 5 g de pimenta calabresa
- 1 ramo de salsa
- 20 brotos de feijão
-4 dentes de alho (torrados)
- Sal

MODO DE PREPARO

1. Corte o peixe em pedaços e tempere com sal. Grelhe em uma panela em ambos lados, deixando cru no seu interior.
2. Pique o alho em *brunoise* e frite-o em azeite.
3. Acrecente a pimenta *cayenne* e a salsa picada. Deixe cozinhar.
4. Adicione a farinha de trigo e mexa em fogo baixo para dourar.
5. Em seguida adicione o vinho branco e o caldo de peixe. Cozinhe por 10 min. até alcançar uma cor esverdeada.
6. Coloque o molho e os pedaços de peixes em uma caçarola. Termine o cozimento no forno.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Coloque o peixe no prato e o molho. Decore com brotos de feijão, salsa picada e alho torrado.

Lombo de beijupirá no vinho *(4 pessoas)*

INGREDIENTES
- 1 kg de beijupirá
- 200 g de bacon em fatias
- 4 ramos de alecrim
- Pimenta
- Sal

PARA O MOLHO
- ½ L de vinho tinto
- 1 kg espinhas de beijupirá (carcaça torrada)
- ½ L de caldo de peixe
- 1 talo de salsão
- 1 cebola
- 2 alhos franceses
- 1 kg de cenoura
- 1 folha de louro
- 20 g de salsa
- 10 mL de azeite
- 15 g de amido de milho
- Sal

PARA A GUARNIÇÃO
- 2 cebolas
- 200 g de cogumelos *shitake*
- 300 g de abobrinha
- 100 g de cenoura
- 400 g de brócolis
- 4 alhos poró
- 200 mL de creme de leite
- 1 manga

MODE DE PREPARO DO MOLHO
1. Corte o salsão, a cebola, a cenoura, o alho francês e refogue no azeite.
2. Adicione as espinhas de peixes torradas.
3. Adicione o vinho tinto por cima e o caldo de peixe.
4. Tempere com folha de louro e salsa.
5. Cozinhe por 1 h. Em seguida passe por um chinoa fino.
6. Corte as cebolas em fatias finas e refogue no azeite. Adicione o caldo de peixe com vinho tinto e reduza até a metade. Em seguida adicione o amido de milho diluído até engrossar.
7. Tempere a gosto.

DA GUARNIÇÃO
1. Corte a cebola, o *shitake*, a abobrinha, o alho poró e a cenoura em *julienne*.
2. Branqueie o brócolis e corte-o em pedaços.
3. Refogue os legumes e tempere com sal.
4. Corte a manga em retângulos e passe no açúcar. Em seguida frite na chapa com azeite.

DO BEIJUPIRÁ
Enrole os lombos de peixe sem pele com bacon, deixando dentro um ramo de alecrim. Asse o enrolado de peixe sobre os legumes, em forno a 200°C, por 9 min.

APRESENTAÇÃO DO PRATO
Em um prato de sopa coloque o molho de vinho e por cima as verduras. Depois os enrolados de peixe e a manga. Decore com salsa frita.

Beijupirá ao molho de camarão *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 1 kg beijupirá
- 10 mL de óleo de girassol
- 10 g de sal
-5 g de pimenta
- 8 camarões médios

PARA O MOLHO DE CAMARÃO

- 500 g de camarão
- 2 L de fumet de peixe
- 150 g de manteiga
- 10 mL de óleo
- 30 g de amido de milho
- 150 g de cebola
- 150 g de alho
- 150 g de cenoura
- 500 g de tomate
- 250 mL de vinho branco
- 100 mL de Brandy
- 8 cascas de camarão
- Pimenta
- Salsa picada

MODO DE PREPARO

1. Corte o peixe, tempere com sal, pimenta e frite-o. Reserve.
2. Lave e descasque os legumes. Corte-os em *brunoise* e branqueie-os. Descasque e pique os tomates.
3. Refogue os legumes na manteiga por 10 min.
4. Adicione o tomate, o vinho branco e cozinhe por mais 5 min.
5. Adicione o caldo de peixe e o amido de milho diluído. Tempere e cozinhe por 1/2 h.
6. Refogue o camarão no azeite e flambe-o. Retire do fogo, junte caudas e cabeças e triture-as no triturador.
7. Adicione o bagaço e o suco do flambado com o fundo anterior e deixe ferver por 1/2 h.
8. Triture, ferva, retire a espuma e retifique.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

1. Coloque o peixe no prato. Cubra com o molho e camarão e leve ao forno a 200°C, por 9 min.
2. Sirva polvilhado com salsa picada.

Beijupirá à Gallega *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 1 kg de postas de beijupirá
- 1 kg de batata
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 20 g de salsa
- 10 mL de azeite
- 10 g de páprica
- Sal

MODO DE PREPARO

1. Prepare um caldo de peixe com as espinhas (carcaça) do beijupirá, a cebola, a folha de louro e a salsa. Cubra com água fria e cozinhe por 30 min. retirando a espuma.
2. Com o caldo de peixe pronto, tempere com sal e cozinhe as batatas descascadas e cortadas em fatias por 15 min. Após o cozimento, retire as batatas.
3. No mesmo caldo de peixe, cozinhe as postas de peixe por 6 min.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Coloque as batatas com azeite no prato, ao lado do peixe. Polvilhe com páprica.

Beijupirá confitado com piperama *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 800 g de lombo de beijupirá
- 25 g de pimentão assado
- 40 g cebola vermelha
- Suco de 2 laranjas
- 1 cebolinha fresca
- 10 mL de óleo de girassol
- 5 mL de vinagre balsâmico
- 4 gotas de tabasco
- 3 unidades de pimenta do reino
- 3 unidades de pimenta vermelha
- 10 mL de azeite
- 1 dente de alho
- 8 camarões
- 1 ramo de salsa
- 5 g de páprica

MODO DE PREPARO

1. Confite o peixe no azeite com alho frito em banho-maria a 65°C, por 6 min.
2. Retire e doure na chapa com a pele para baixo.
3. Ponha a cebola cortada em *julienne* em um marinado com suco de laranja.
4. Asse os pimentões vermelhos e corte em tiras finas. Refogue-os com alho.
5. Faça um fundo com cebolinha fresca picada, óleo, vinagre, uma pitada de tabasco, pimenta do reino e pimenta vermelha.
6. Descasque os camarões, coloque um palito por dentro deles para não perderem a forma, e salteie na prancha.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Apresente com a cebola e o pimentão no fundo do prato. Em seguida, coloque o pedaço grande de peixe por cima com os camarões ao lado. Polvilhe com salsa, alho e páprica.

Beijupirá escalfado com arroz negro e molho holandês

(4 pessoas)

INGREDIENTES

- 1 kg de beijupirá
- 1 alho poró
- 1 cebola
- 1 cenoura
- ½ L de vinho branco
- 1 folha de louro
- 20 g de salsa
- Sal
- Pimenta

PARA O MOLHO HOLANDÊS

- 250 g de manteiga clarificada
- 2 gemas de ovo
- 6 gotas de suco de limão
- Sal
- Pimenta

PARA O ARROZ NEGRO

-1/2 kg de arroz redondo
-1/2 L de caldo de peixe cozido
-1 cebola
-2 tomate *concassée*
- 100 g de pimentão vermelho
- 100 g de pimentão verde
-2 dentes de alho
- 10 mL de óleo
- 20 g de salsa
- 1 folha de louro
- 10 g de açafrão
- 1 pacotinho de tinta de lula
- 2 lulas
- Sal

MODO DE PREPARO DO PEIXE

1. Corte o peixe.
2. Prepare o caldo de peixe com alho-poró, cebola, cenoura, folha de louro, salsa cortada em *brunoise*, água, vinho e tempere com sal e pimenta. Ferva, coe e deixe esfriar.
3. Mergulhe o peixe no caldo lentamente, sem deixar ferver (cerca de 70°C) por 15 min.
4. Utilize o caldo para fazer o arroz.

DO ARROZ

1. Corte as lulas em tiras. Separe os tentáculos, corte a metade deles. Reserve a outra metade.
2. Corte os legumes em *brunoise* e refogue-os em óleo.
4. Acrescente o tomate, o arroz e a tinta.
5. Adicione as tiras de lula, o caldo do peixe e o açafrão torrado.
6. Cozinhe o arroz mexendo sempre. Tempere com sal , folha de louro e salsa. Ao final ele deve assemelhar-se a um risoto cremoso.
7. Grelhe a porção reservada dos tentáculos da lula em uma panela.

PARA O MOLHO HOLANDES

1. Bata as gemas de ovos com o suco de limão em banho-maria, até atingir três vezes o volume inicial.
2. Adicione a manteiga clarificada pouco a pouco.
3. Tempere com sal e pimenta.
4. Mantenha a temperatura do banho-maria a 50°C.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

1. Coloque primeiro o arroz. Sobre ele coloque as tiras de lulas.
2. Por cima coloque o peixe e cubra com o molho holandês e glaseie com a "salamandra".
3. Decore com salsinha.

Beijupirá em orly *(4 pessoas)*

INGREDIENTES
- 500 g de beijupirá (em tiras)
- 25 g de fermento
- 1 lata de cerveja
- 250 g de farinha de trigo
- 10 g de salsa
- ½ L de óleo
- 1 limão
- Sal

MODO DE PREPARO
1. Corte o peixe em tiras e tempere com sal.
2. Prepare a massa colocando o fermento em uma tigela com um pouco de sal. Adicione a cerveja e misture. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo delicadamente até que a massa fique espessa.
3. Passe as tiras de peixe na massa e frite em óleo quente até que estejam douradas e crocantes.
4. Retire e coloque em papel toalha para absorver o excesso de óleo.

APRESENTAÇÃO DO PRATO
Decore numa taça com limão cortado e salsa.

Beijupirá com shitake *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 1 kg de beijupirá
- 4 aspargos verdes
- 1 abobrinha
- 10 cogumelos *shitake* secos
- 1 mL de creme de leite fresco
- 1 cebola
- 25 g de manteiga
- Salsa
- Pimenta
- Sal

MODO DE PREPARO

1. Coloque os cogumelos por 6 h em água morna para hidratar. Em seguida retire-os e corte em *julianne*, reservando os talos.
2. Pique a cebola e refogue na manteiga. Adicione os cogumelos em *julienne* e os talos. Salteie até ficarem macios.
3. Adicione no refogado o creme de leite e tempere com sal e pimenta. Deixe reduzir.
4. Faça quatro cortes (incisões) no peixe, sem realmente separá-lo em porções. Preencha a incisão com cogumelos cortados em *julienne*. Feche as incisões com um palito.
5. Coloque o peixe temperado numa forma untada e leve ao forno pré-aquecido, a 180°C por 7 min.
6. Corte o aspargos ao meio longitudinalmente e a abobrinha em rodelas. Salteie essas rodelas em ambos lados em uma panela.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Para empratar, coloque a abobrinha no centro e por cima o aspargos. Depois o peixe e, em seguida, o molho de *shitake*. Decore com salsinha.

Sashimi de beijupirá *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 700 g de lombo de beijupirá (limpo)
- 1 abacate
- 20 g de *wasabi* em pó
- 5 mL de vinagre de arroz
- Molho de soja

MODO DE PREPARO

1. Corte o peixe em ângulo, tirando fatias de 1/2 cm de espessura.
2. Misture o *wasabi* em pó com o vinagre de arroz. Modele.
3. Descasque o abacate e corte em fatias semelhantes às do peixe.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

1. Coloque no prato, alternando o peixe e o abacate.
2. Sirva com molho de soja.

Tarta de beijupirá *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 500 g de beijupirá sem pele e sem espinhas
- 8 camarões
- ½ cebola
- 20 g de alcaparras
- 20 g de azeitonas
- 10 g de anchova
- 1 gema de ovo
- 20 g de salsa picada
- 20 g de coentro picado
- 10 mL de azeite
- 10 mL de molho Inglês
- Algumas gotas de tabasco
- Sal
- Pimenta

MODO DE PREPARO

1. Corte o peixe em pedaços bem pequenos.
2. Corte a cebola, as azeitonas, as alcaparras, as anchovas, o camarão, a salsa e o coentro do mesmo tamanho que o peixe.
3. Misture todos os ingredientes picados e tempere com azeite , tabasco, molho inglês, sal e pimenta.
4. Deixe marinar por 30 min.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

1. Para empratar coloque no centro do prato um aro redondo para moldar o tarta.
2. Retire o aro e por cima do tarta coloque a gema de ovo.
3. Decore com salsa picada e alcaparras.

Ceviche de beijupirá *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 500 g de beijupirá
- 100 g de tomate *concassée*
- ½ cebola picada
- 25 mL de suco de limão
- 1 colher de sopa de pimentão picado fresco
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de açúcar
- ½ colher de chá de pimenta
- ½ colher de chá de *guindilla* apimentada (picada e sem sementes)
- 6 colheres de azeite
- 4 colheres de sopa de coentro picado

MODO DE PREPARO

1. Corte o peixe em pedaços de ½ cm de largura e 2 cm de comprimento.
2. Coloque em uma tigela e misture com metade do suco de limão.
3 . Deixe marinar por 10 min.
4. Em outra tigela, misture o suco de limão, a cebola, o vinagre, o sal e a pimenta, e deixe marinar por 10 min.
5. Adicione os tomates, os pimentões, o azeite e o peixe.

APRESENTAÇÃO DO PRATO

Apresente em taça decorando com coentro.

Beijupirá com laranja e manga *(4 pessoas)*

INGREDIENTES

- 800 g de lombo de beijupirá
- 1 laranja
- 2 mL de azeite
- 1 manga
- 4 tomates cereja
- 20 g de castanhas de caju
- 1 clara de ovo
- Raspa de lima
- Sal
- Pimenta

MODO DE PREPARO

1. Descasque a laranja, aproveitando somente a parta exterior.
2. Deixe infundir a casca no azeite a baixa temperatura.
3. Confite o beijupirá neste azeite durante 10 min., sem que chegue a dourar.
4. Misture a castanha de caju triturada com clara de ovo e o lombo.
5. Triture a manga até obter um purê, peneirando depois para refinar.
6. Escaldar a lima, cortada em *julienne*, em água quente.
7. Prepare um *crujiente* de laranja, introduzindo rodelas finas entre duas folhas de papel de forno com pouco açúcar, deixando-as secar a 80ºC durante 90 min.

APRENTAÇÃO DO PRATO

Para empratar, coloque como base o purê, sobre ele o lombo de beijupirá e decore com lima em *julianne*, com tomate cereja e um ramalhete de hortelã.

Coordenação

RAUL MALVINO MADRID

Universidade Federal do Ceará

Instituto de Ciências do Mar

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente
e dos Recursos Naturais Renováveis

Projeto gráfico e editoração eletrônica

Francisco de Assis Pereira da Costa
IBAMA-CE / UFC – LABOMAR