

Favas com Chouriço, Entrecosto e Ovos Escalfados



Ingredientes:

- 2 cebolas brancas ou roxas
- 2 dentes de alho
- 100ml azeite (aproximadamente)
- 1 chouriço tradicional
- 3gr sal
- Pimenta qb
- 500gr favas
- 500gr entrecosto ou piano de porco
- 2 ovos
- Opcional - coentros e vinho branco

Picar finamente a cebola numa tábua. Esmagar os dentes de alho e picar.

Cortar o chouriço ao meio e cortar as extremidades do cordão. De uma das metades tirar a pele ao chouriço e cortar em rodela e depois em pedaços mais pequenos. Da outra parte cortar em rodela e grelhar dos dois lados, reservando para mais tarde decorar.

Separar os vários pedaços do piano de porco.

Refogar a cebola e deixar alourar em azeite. Juntar o alho picado. Adicionar o entrecosto e ir mexendo de vez em quando (nesta fase podem opcional acrescentar 150ml de vinho branco). Adicionar sal e pimenta.

Juntar as favas e 100ml de água e deixar cozer, não permitindo que cole ao fundo e se necessário juntar mais água.

Adicionar o chouriço sem pele picado (que também poderia ser refogado inicialmente com a cebola).

Escalfar ovo a ovo em água quente com um pouco de vinagre e reservar.

Após verificar a cozedura e o ponto da carne, deixar reduzir quase a seco e fazer a déglage com um pouco de água para soltar todos os sabores presentes no fundo do tacho.

Neste momento é tempo de retificar temperos e em opcional podemos acrescentar os coentros picados.

Bom apetite!