



# Caçarola de vitela com cogumelos e purê (textura modificada)

## Ingredientes (para uma porção)

### Para o texturizado de ensopado de vitela:

70 g de carne de vitela para ensopar cortada em cubos (comprar a carne limpa, sem pele e cartilagens)	10 mL de vinho branco
30 g de cebola	225 mL de caldo de carne
20 g de tomate	1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem
15 g de cenoura	Ágar-ágar em pó (1 g para cada 100 g do preparado final)
15 g de pimentão vermelho	Sal e pimenta do reino

30 g de champignon	1 folha de louro
½ dente de alho	1 ramo de tomilho

### Para o purê de batata:

75 g de batata	Sal
5 mL de azeite de oliva virgem	

## Preparo

1. Temperar a carne com sal e pimenta e dourá-la em uma caçarola com o azeite. Reservar.
2. Descascar e lavar os legumes. Cortá-los em cubinhos.
3. Refogar o alho e a cebola em fogo baixo na mesma panela, até que murchem.
4. Juntar os legumes e as ervas aromáticas. Mexer, tampar a panela e deixar refogar até que tudo fique bem cozido.
5. Adicionar sal, pimenta, a carne cozida e o vinho. Deixar reduzir e acrescentar o caldo.
6. Tampar a caçarola e cozinhar em fogo baixo até que fique macio.
7. Depois de cozido, separar a carne, os legumes e o caldo. Retirar as ervas aromáticas.
8. Processar metade dos legumes com um pouco de caldo até obter um molho. Reservar.
9. Pesar a outra metade dos legumes, a carne e o caldo restante para obter o peso total da preparação e poder calcular o ágar-ágar necessário.
10. Processar a carne e os legumes brevemente num mixer ou liquidificador.
11. Colocar o caldo em uma panela e acrescentar o ágar-ágar correspondente. Levar ao fogo mexendo com um fouet (batedor de arame). Adicionar a carne processada. Processar tudo até ficar bem misturado e transferir a preparação para um molde. Deixar esfriar na geladeira por no mínimo três horas.
12. Desenformar e cortar em porções ou cubos que simulem a carne antes do ensopado.
13. Aquecer as porções carne texturizada no micro-ondas por 10-15 segundos e fazer o mesmo com o purê.
14. Servir os pedaços de carne texturizada com o molho quente por cima.
15. Acompanhar o prato com o purê de batata.

### Para o purê de batata:

1. Descascar e picar a batata. Cozinhar em uma panela com bastante água. Depois de cozida, escorrer e transferir para o liquidificador ou recipiente do mixer com um pouco da água do cozimento, o azeite e uma pitada de sal.
2. Processar até obter um purê.