

## Peixe Grelhado em Compota de Ananás em seu suco acompanhado de Puré de Batata Doce

Modo de Preparação (1 dose):

1. Temperar os filetes de peixe com sal, pimenta branca, limão e alho picado. Deixar apurar durante 20 minutos.
2. Cozer as batatas-doces, após estarem cozidas passar pelo Passe-vite e misturar com manteiga e leite. Deixar arrefecer e montar o puré de batata-doce com dois moldes de inox ovalados.
3. Colocar os Filetes na grelha, tendo atenção ao ponto médio de cozedura.
4. **Compota de Ananás:** Derreter a manteiga com açúcar, ananás e temperar com alho e pimenta branca. Deixar na panela até caramelizar. Refrescar com 1 colher de vinho branco.
5. Com a compota de ananás fazer duas “quenelles” com colheres de sobremesa, devendo o peixe ser colocado em cima das mesmas.
6. Decorar com duas folhas de micoco\* levemente fritas com redução de vinagre balsâmico e açúcar.
7. Para decorar o puré: picar muito bem a salsa e, misturar com azeite de oliva. Pode utilizar o mesmo azeite para decorar o prato.

\*Pode ser substituída por folha de Espinafre

Quantidade	Unidade	Produto
0,25	kg	Filete de Peixe
0,1	kg	Ananás
0,5	Unidade	Manteiga
0,01	kg	Pimenta branca
0,01	kg	Sal grosso
0,04	kg	Limão
0,15	kg	Batata doce
0,005	kg	Alho
0,1	lt	Leite fresco
0,06	kg	Açúcar
0,01	Unidade	Salsa

