# 15 restaurantes do Concelho de Matosinhos apresentam novo ícone gastronómico nas suas ementas

Enviado por Escapadelas em Dom, 2014-06-22 12:00

Na véspera da recriação histórica da Lenda do Cayo Carpo, a Câmara Municipal de Matosinhos associou-se à APHORT- Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo e à AECM- Associação Empresarial do Concelho de Matosinhos, e lançou o “Robalo à Cayo Carpo”.

O prato, confecionado no passado dia 19 de junho 2014, pelo Chef Jorge Sousa, da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, no Mercado Municipal de Matosinhos, faz parte do projeto “Prove Matosinhos”, que tem como objetivo valorizar e potenciar o reconhecimento da gastronomia local junto dos turistas.  (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Este prato evoca a histórica e forte ligação de Matosinhos ao mar e ao culto de Santiago de Compostela, explicando a origem das conchas/vieiras como um dos símbolos principais dos peregrinos que, todos os anos, percorrem os caminhos de Santiago de Compostela.

“Do ponto de vista turístico, não podemos perder esta associação histórica a Santiago de Compostela. A recriação histórica do Cayo Carpo é um excelente pretexto para vir almoçar ou jantar à mesa de Matosinhos”, afirmou o Presidente da Câmara Municipal.

**Para confecionar o “Robalo à Cayo Carpo” são necessários os seguintes ingredientes:**

**Ingredientes para 4 pax:**

1 kg de Robalo | 200 g amêijoas | 4 vieiras | 100 g Pimento Vermelho | 1 penca | 200 g Cenoura | 200 g Tomate | Salsa q.b. | Coentros q.b. | 1,5 dl Azeite | 1 dl Óleo | 2 dl Caldo de Peixe | 500 g Batata | 2 dl Caldo de Marisco | 30 g Embamata | 2 ovos

**Método de confeção:**

Retirar o filete do robalo. Aproveitar as espinhas para fazer um caldo de base. Temperar o robalo com sal, sumo de limão e grelhar.

Arranjar a penca, lavar, cortar em quadrados e Bringir. Descascar as cenouras, cortar em palitos e Bringir. Saltear em azeite e alho.

Descascar os tomates e cortar em brunesa. Temperar com salsa, azeite, vinagre e flor de sal. Reservar e fazer pequenas queneles ao momento.

Abrir as amêijoas à bulhão pato. Reservar 2 por prato para finalizar ao momento. Engrossar um pouco o caldo da caldeirada com roux.

Retirar o coral da vieira e corar num sauté bem quente com um fio de azeite. Temperar com flor de sal no final.

Cozer a batata com casca. Pelar e cortar em cubos. Colocar no tacho juntamente com a cebolada, caldo de caldeirada e levar ao forno. No final salpicar com um pouco de coentros picados. Servir.

O Robalo à Cayo Carpo passou a fazer parte da ementa de 15 restaurantes aderentes. São eles: Arquinho do Castelo- Leça da Palmeira; O Xarrôco- Matosinhos; O Manel- Matosinhos; A Casinha- Perafita; Esplanada Marisqueira Antiga- Matosinhos; Os Lusíadas- Matosinhos; Mariazinha- Matosinhos; Mauritânia- Matosinhos; Mauritânia Real- Matosinhos; Mauritânia Grill- Leça da Palmeira; Casarão do Castelo – Leça da Palmeira; Restaurante B- Matosinhos; Marisqueira Majára- Matosinhos; Pica no Chão- Perafita; Taberna do Farrapo Velho- Senhora da Hora.

Com a criação do “Robalo à Cayo Carpo”, Matosinhos e os seus restaurantes sublinham não só as raízes históricas e culturais da cidade, mas alicerçam ainda mais a forte ligação e vocação gastronómica desta terra em articulação com os sabores e os saberes vindos do mar. Este prato contribui, assim, para que Matosinhos continue a ser um nome incontornável no panorama da restauração e da gastronomia em Portugal.

Ei! Participe deixando seu comentário!
(não custa nada)

- Matosinhos
- Notícias
- Restaurantes

**URL de origem:**
http://escapadelas.com/artigo/15-restaurantes-concelho-matosinhos-apresentam-novo-icone-gastronomico-suas-ementas