

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, confeccionado 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 confeccionar 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://m.escapadelas.com/artigo/15-restaurantes-concelho-matosinhos-apresentam-novo-icone-gastronomico-suas-ementas>