

Mostarda dijon caseira

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 2 xícaras de sementes de mostarda amarelas orgânicas;
- 2/3 de xícara de vinagre de champanhe;
- 2/3 de xícara de vinho branco, de preferência chardonnay;
- 1 e 1/2 colheres de sopa de alho em pó orgânico;
- 1 e 1/2 colheres de sopa de açúcar mascavo orgânico;
- 1/4 de colher de chá de goma xantana orgânico em pó, opcional;
- Sal

Preparo:

Coloque as sementes de mostarda em um recipiente que possa ser lacrado e encha com água filtrada, 5 cm acima das sementes de mostarda. Deixe as sementes de molho na geladeira, por pelo menos 2 dias, até que fiquem inchadas. Coe o líquido com uma peneira fina e lave em água fria.

Mostarda dijon caseira

por Receitas e Mais

As sementes terão uma textura de ovo de peixe; isto é exatamente o que você quer.

Misture as sementes de mostarda, o vinagre, o vinho, as 2 1/2 colheres de sopa de sal, o alho em pó e o açúcar em uma tigela grande.

Use um liquidificador para misturar a mostarda, mas coloque apenas cerca de um copo de cada vez e bata por cerca de 20 a 30 segundos (desta forma você conseguirá uma textura de purê e também poupa o motor do seu liquidificador).

Nesta primeira etapa, as sementes de mostarda não estarão totalmente trituradas, e o resultado será um purê com um granulado grosso. Coloque este purê de molho por mais um dia.

No dia seguinte, bata a mostarda novamente, e deixe descansar por mais um dia.

Ao bater pela terceira vez, a mostarda já estará pronta para usar, embora você pode bater quantas vezes quiser, até obter a textura desejada. Para os aventureiros, adicione a goma xantana em pó, para aumentar a textura (opcional).

Prove e, se necessário, ajuste o sal para equilibrar o vinagre.

Use em sua linguiça favorita, ou para fazer um vinagrete maravilhoso.

Esta receita foi fornecida por chefs profissionais e foi reduzida a partir de uma receita em

Mostarda dijon caseira

por Receitas e Mais

volume maior fornecida por um restaurante. Os chefs das cozinhas Food Network não testaram esta receita nas proporções indicadas e, portanto, não podemos nos responsabilizar por seus resultados.

fonte: <http://foodnetwork.com.br/receita/mostarda-caseira-dijon/>