



Hugo Silva

Tem apenas 34 anos mas é ele quem assume os comandos da cozinha do Restaurante The Mix, no Farol Design Hotel, em Cascais. Aprenda com o chef Hugo Silva a fazer bifanas gourmet, a escolher uma boa dourada fresca e surpreenda-se com uma sobremesa em que a batata assume o papel principal.





Carré de borrego, puré de cenoura, cogumelos selvagens e canneloni de aipo, frutos secos com açafrão e laranja

Tirou o curso de Chef de Cozinha em 2004, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril. Depois, enriqueceu o seu currículo a trabalhar em espaços como o Can Fabes Relais & Châteaux, em Barcelona, o Hotel Fortaleza do Guincho e o Hotel Albatroz, ambos em Cascais, todos eles premiados com uma ou mais estrelas Michelin.

Há cinco anos que Hugo Silva está no Farol Design Hotel, onde pratica uma cozinha de autor, que surpreende pela originalidade e pelos sabores requintados.

Bifanas de Porco

Qual a melhor forma de se cozinhar as bifanas de porco?

Para mim a melhor forma de as cozinhar é num sauté com um fio de azeite bem

quente. Depois de coradas dos dois lados, e de terem caramelizado os sucos no sauté, coloco um dente de alho esmagado, um pouco de banha, refresco com os sucos da marinada e deixo a confitar lentamente.

E existe alguma maneira mais original de confeccionar este prato? Um toque especial que o torne uma receita gourmet?

Sim, claro! Podemos colocar as bifanas, por exemplo, num pão torrado com cebola confitada, rúcula selvagem e mostarda Dijon.

Qual o acompanhamento ideal para uma receita simples de bifanas grelhadas no churrasco?

Um batatinhas novas salteadas com alho e coentros e uma boa salada.

E se quisermos fazer uma tradicional bifana no pão quais são os melhores temperos para a carne ficar saborosa e tenra?

Para a bifana ficar tenra e saborosa deve ficar, pelo menos, 12 horas a marinar com alho, louro, sal, pimenta, pimentão-doce e vinho branco.

Na sua opinião, qual é o vinho ideal para servir com um prato de carne de porco?

Um bom vinho tinto alentejano.

Utiliza muitas vezes a carne de porco nas suas receitas? No talho, de que forma podemos saber que estamos perante uma carne fresca?

Gosto bastante de utilizar o porco nas minhas receitas, pois é um animal de onde podemos aproveitar todas as suas partes para uso gastronómico. Quanto à escolha, a carne de porco deve apresentar um tom rosa claro e deve ser firme e elástica ao toque. Nunca viscosa ou seca!

“Podemos colocar as bifanas, por exemplo, num pão torrado com cebola confitada, rúcula selvagem e mostarda Dijon”



Foie gras em duas texturas, broa de Avintes aromatizada com trufa e compota agridoce de cebola roxa e canela



Dourada

Como é que a dourada fica melhor: no forno, na grelha ou cozida?

Pessoalmente, prefiro-a na grelha.

Que receita lhe ocorre para confeccionar uma dourada?

Salteada com legumes e algas wakame estufadas em caldo de soja e bivalves, tal como tenho no The Mix.

De que forma sabemos que estamos perante um peixe fresco?

Temos de ter atenção a alguns aspetos do peixe, como o odor, que deve ser característico a mar e agradável. Os olhos devem ser salientes e arredondados, com a córnea transparente e a pupila negra e brilhante. A pele deve ter uma cor viva, brilhante e homogénea, com as escamas bem agarradas. O corpo deve ser rijo e firme. Por fim, as guelras devem ser brilhantes e ter uma cor vermelho vivo.

Prefere confeccionar pratos de carne ou de peixe? E, pessoalmente, é mais apreciador de carne ou de peixe?

Gosto de cozinhar as duas coisas. Se prefiro carne ou peixe, depende do dia e da ocasião.

Quando faz receitas de peixe prefere servi-lo inteiro ou 'disfarçado' no prato?

Todo o peixe que cozinho já chega ao prato filetado e sem espinhas. Isto por uma questão única de estética e para facilitar a vida a quem o come.

Qual o melhor vinho para acompanhar um prato de dourada no forno, por exemplo?

Um bom vinho tinto jovem até três anos ou um bom vinho branco encorpado.



Batata Primor

As batatas são presença obrigatória na sua despensa?

Sim, porque são um alimento que adoro cozinhar de várias formas.

Que receita original faria com a batata a assumir o papel de protagonista?

Adoro fazer uma boa salada de batata Primor marinada num vinagrete de echalota, tomate, azeitonas, anchovas, coentros e com umas lascas de presunto pata negra a acompanhar.

Qual é o segredo para um bom puré de batata?

O segredo está na qualidade da batata que utilizamos e na quantidade de manteiga que colocamos, pois é esta que lhe vai dar uma textura fofa e cremosa.

Utiliza sempre a batata como base das suas sopas?

Nem por isso, só utilizo batata como base em algumas sopas.

Uma sugestão de sobremesa que tenha por ingrediente a batata...

Costumo fazer um bolo ótimo de batata-doce e servi-lo com gelado de requeijão e mel.

As batatas fritas são absolutamente proibidas na sua cozinha ou têm luz verde de vez em quando?

Utilizamos batatas fritas para snacks no bar e fazemos chips de batata e batata gaufrette para pratos do The Mix.

Em que receitas mais utiliza a batata?

Para acompanhar pratos de carne. Mas também não a descarto em alguns pratos de peixe.

Como acompanhamento, prefere a batata ou o arroz?

Gosto mais da batata, acho-a mais versátil.

