

Queijo de Cabra Curado com Compota de Cebola Roxa



INGREDIENTES

9 Fatias de queijo curado Serra das Fragas

3 Cebolas roxas médias

1 Colher de azeite

150 ml de Vinho do Porto

Flor de sal q.b.

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas em meia-lua bem fina. Saltear as cebolas no azeite até ficarem translúcidas. Adicionar o Vinho do Porto e deixar levantar fervura. Baixar a temperatura e reduzir o vinho a 1/3. Retirar do lume e levar ao frio.

Colocar uma pequena porção em cada fatia de queijo curado. Finalizar com flor de sal e decorar com hortelã.