**TRINCA BOLOTAS CELEBRA O DIA MUNDIAL DA BOLOTA COM RECEITA EXCLUSIVA**

**DO CHEF CARLOS AFONSO**

**Press Release, 10 de novembro de 2021 – Trinca Bolotas, o mais famoso porco boloteiro do Alentejo, e o Chef Carlos Afonso juntaram as suas raízes alentejanas para criar uma receita especial neste Dia Mundial da Bolota.**

A marca da Herdade do Peso, na Vidigueira, desafiou o Chef Carlos Afonso, natural de Beja e conhecido por trazer para os seus pratos o melhor da gastronomia alentejana, para recordar a importância milenar das bolotas, através de uma receita tradicional com um twist.

‘Pato de Escabeche com Bolota’ é o prato, criado exclusivamente para assinalar a data, que vai buscar toda a essência do Alentejo num dos seus produtos mais importantes e icónicos.

Aproveite o mote e junte os amigos para saborear esta receita única e desfrutar de bons momentos de convívio em torno de uma mesa, na companhia de Trinca Bolotas Tinto.

**Receita de Pato Escabeche com Bolota by Carlos Afonso e Trinca Bolotas**, disponível também no Instagram @trincabolotas\_oficial:

**Ingredientes**

* Cenoura 40g
* Cebola 40g
* Alho 2g
* Bolota assada 5 gr
* Vinho branco 10ml
* Vinagre 5ml
* Vinagre de sidra q.b.
* Azeite 20ml
* Sal q.b.
* Pimenta q.b.
* Pato cozido e desossado 50 gr

**Preparação**

Cortar a cebola e a cenoura em juliana. Picar o alho. Pôr o azeite no tacho e colocar a cebola, refogar até ficar translucida, colocar o alho e mexer. Colocar a cenoura e envolver. Colocar o vinho branco e o vinagre e deixar evaporar o álcool. Juntar sal, pimenta e a bolota previamente assada. Colocar a tampa e deixar cerca de 5 a 10 minutos a descansar fora do lume. Adicionar mais vinagre. Misturar o escabeche com o pato, salsa, azeite extra-virgem, vinagre de sidra, pimenta e sal. Colocar nos frascos herméticos e levar ao lume em banho-maria, durante alguns minutos. Retirar e deixar arrefecer com os frascos virados com a tampa para baixo para que fique sobre “vácuo”. Guardar num local refrigerado.