



Chef Leonardo Goulart,
que criou o cardápio
do Joy Flavors

MOLHO TZATZIKI VEGANO

Ingredientes

- 150g de tofu
- 100g de castanha baru descascada
- 1 pepino japonês
- 200ml de água
- 1/2maço de hortelã picado
- 1 colher de café de páprica picante
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de mostarda amarela
- 1 colher de café de sal
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de azeite de oliva



Arquivo pessoal

Modo de preparar

- Rale o pepino no ralo grosso, coloque numa peneira e salpique sal a gosto.
- Enquanto isso, coloque a água e a castanha baru no liquidificador e bata bem até obter uma mistura fina, uma espécie de leite.
- Coe, devolva o líquido coado para o liquidificador, dessa vez com o tofu, e bata até obter uma pasta.
- Depois de 30 minutos, esprema bem o pepino para retirar o máximo da água e do sal. Coloque o pepino espremido em uma vasilha.
- Pique finamente o hortelã.
- Misture todos os ingredientes na vasilha do pepino e mexa bem. Experimente, ajuste o sal, se necessário, e sirva ou guarde na geladeira para uso posterior.
- Dica do chef: reserve o bagaço do baru para outra receita. Farofa ou biscoito são uma boa dica.

Mudança de rumos

Um dia, há oito anos, quando voltava de uma das viagens, foi surpreendido com uma notícia que o fez repensar a vida: a mulher estava grávida da quarta filha — na época, a primogênita já tinha 20 anos. “Vi que era hora de colocar o pé no freio e curtir minha família.”

Leonardo criou uma empresa de consultoria e, quando foi pedir demissão, ganhou o primeiro cliente. “Minha empresa faz exatamente aquilo que eu fazia na Guacamole, e eles me contrataram como consultor.” Foi por meio da empresa, a Mise en place, que a história do chef se cruzou com Brasília. Ele foi contratado por um albergue da cidade, o Joy Hostel, para montar o restaurante da marca.

O gaúcho ficou responsável por criar o cardápio, selecionar e treinar a equipe e executar os pratos. O Joy Flavors, que funciona no mesmo local do hostel, na 702/703 Norte, abre do café da manhã ao jantar. Além dos sanduíches, dos smoothies e das empanadas, servidos durante todo o dia, há o brunch e o café da manhã, das 7h às 12h, as refeições no bowl, ofertadas na hora do almoço, e as comidinhas para compartilhar, disponíveis das 17h às 22h.

“Por se tratar de uma hospedagem, por onde passam pessoas de todo o mundo, a ideia era fazer um cardápio internacional, mas com elementos do cerrado”, detalha Leonardo. Assim, o tradicional buffalo chicken americano ganhou um molho barbecue com caju e abacaxi; o cevi-

che peruano vem com um toque de manga; e ao tradicional molho grego Tzatziki foi incorporada a castanha de baru. Esta, aliás, é a receita que o chef compartilha com os leitores da Revista.

“No Joy, você encontra o Tzatziki com o nome de coalhada vegana, acompanhando um delicioso falafel. Mas, na sua casa, você pode fazê-lo para acompanhar vegetais grelhados na brasa”, sugere o chef.

Para Leonardo, montar o cardápio do Joy Flavors o deixou numa boa zona de conforto, já que uniu a cozinha internacional contemporânea, da qual ele é um seguidor, com uma pegada natural, que ele vê como o futuro da gastronomia. Sem falar que tem tido a oportunidade de trabalhar com ingredientes regionais. Uma grata mistura!