



## Vine a saber-ne més...

### PORROS A BAIXA TEMPERATURA AMB VINAGRETA DE VERDURES I SPIRULINA

#### INGREDIENTS pels porros:

- 6 porros
- Anet
- 40 g. AOVE
- Sal i pebre

#### INGREDIENTS per la vinagreta:

- 1 ceba
- 1 pebrot verd
- 1 pebrot vermell
- 1 carbassó petit
- 50 gr. AOVE
- 20 gr. de vinagre blanc
- Sal i pebre
- Spirulina

#### ELABORACIÓ:

Primerament farem els porros. Si tenim envasadora, els farem al buit, i sinó, simplement els tallarem en bastons de 10cm i els cobrirem d'oli, els salpebrarem i posarem els aromàtics que més ens agradin. Els courem durant 5 hores a 65°C. Un cop cuits, els refredarem i els reservarem.

Per fer la vinagreta, només haurem de tallar les verdures en bruinoise i confitar-les a foc molt baixet amb oli durant 10 o 15 minuts. Un cop fora del foc, afegirem el vinagre i la spirulina i deixarem reposar 10 minuts abans de servir.

Per muntar el plat, només haurem de disposar els porros a la base y regar-los amb la nostra vinagreta. Podem acabar el plat amb algun cítric que ens aportarà frescor.



# Vine a saber-ne més...

## FALS CANELÓ DE PORRO FARCIT DE BOLETS AMB BEIXAMEL I BEIXAMEL DE BOLETS

### INGREDIENTS pel fals caneló:

- 4 porros gruixuts
- 1 kg. De bolets variats (xampinyons, gírgoles, bolets de cultiu japonesos)
- Oli verge extra
- Beixamel
- Sal i pebre
- Formatge ratllat

### INGREDIENTS per la beixamel:

- 1 l de llet
- 250 gr. de nata
- 40 gr. de farina
- 50 gr. mantega
- Sal, pebre blanc i nou moscada

### INGREDIENTS per la beixamel de bolets:

- Beixamel
- Bolets variats

## ELABORACIÓ:

Primerament confitarem els porros envasats al buit o si no tenim envasadora, els farem escalivats al forn embolicats amb paper d'alumini (a 180°C durant 30 minuts). Seguidament rentarem i tallarem els bolets en daus petits i els saltejarem a foc fort. Un cop cuits, afegirem beixamel fins que tinguem una massa per omplir els porros. Traurem la part interior dels porros per poder-los farcir i els farem de la massa de bolets amb beixamel.

D'altra banda, farem la beixamel de bolets simplement triturant beixamel amb bolets saltejats.



## Vine a saber-ne més...

Per la beixamel, farem un roux amb la mantega i la farina i hi afegirem la nata i la llet progressivament sense deixar de remenar. És molt important salpebrar bé i no passar-nos amb la nou moscada.

Per últim, naparem els falsos canelons amb la beixamel i els gratinarem amb el formatge ratllat al forn.

Muntarem el plat amb una base de beixamel de bolets i els falsos canelons a sobre. Podem acabar el plat amb algun tros de bolet saltejat.

### DOLÇ DE PORRO AMB PASTÍS DE MONIATO I PELL DE TARONJA CONFITADA

INGREDIENTS pel dolç de porro:

- 200 gr. de porro
- Anís estrellat
- 100 gr. de sucre morè

INGREDIENTS per la pell de taronja confitada:

- 1 taronja
- 200 gr. de sucre
- 140 gr. d'aigua
- 60 gr. de suc de taronja natural

INGREDIENTS pel pastís de moniato:

- 500 gr. de moniato cuit
- 4 ous
- 200 gr. de sucre morè
- 40 gr. d'oli de girasol
- 125 gr. de farina d'ametlla
- 60 gr. de farina
- 3 gr. de canyella
- 6 gr. de llevat en pols



# Vine a saber-ne més...

## ELABORACIÓ:

Primerament farem el pastís. Fornejarem el moniato, i un cop cuit, el triturarem o el passarem pel passa-purés. Seguidament, batrem els ous, afegirem el sucre morè i els demás ingredients procurant que la massa ens mantingui el màxim aire possible. Fornejarem en un motlle baix a 180°C durant 35 minuts.

Per fer la pell de taronja confitada, traurem el suc de la taronja i el reservarem. Traurem bé tota la polpa i deixarem les pells de taronja en remull d'un dia per l'altre. Les tallarem en tires regulars i les escaldarem 3 vegades (refredant-les amb aigua i gel després de cada cop que les escaldem). Això ho fem per treure l'amargor de la part blanca de la taronja i es diu blanquejar. Per confitar-les, pesarem les pells de taronja i afegirem el mateix pes en sucre i en líquid (200g de pells de taronja, 200g de sucre, 200g de líquid que serien 140g d'aigua i 60g de suc de taronja). S'ha de confitar a uns 110°C durant 30 minuts, refredar 2 o 3 hores i tornar a confitar altres 30 minuts. Així fins a 3 vegades. Les refredarem i les reservarem. Podem afegir qualsevol aromàtic al confitat (canyella, anís estrellat, pebre de Sichuan, ginebró, etc)

Per fer el dolç de porro, simplement el tallarem en bruinoise i el posarem amb el sucre i l'anís estrellat a foc baix fins que se'ns faci la compota. El refredarem i el reservarem.

Per muntar el plat, disposarem daus de pastís de moniato i el decorarem amb punts fets amb el dolç de porro i amb les pells de taronja confitada.