



Vine a saber-ne més...

BLINI AMB POMA GLASSEJADA, COGOMBRE ENVINAGRAT I PESTO VERMELL:

INGREDIENTS:

-Pels Blinis:

- 100 de farina de fajol
- 150g d'aigua
- 1 ou
- 3g de llevat
- AOVE per engreixar la paella

-Per la poma glassejada:

- 1 poma Granny Smith
- 1 Poma Fuji
- AOVE
- 1 cullerada de sucre morè (també podem fer servir panela, agave, etc)
- Un polsim de canyella

-Pel cogombre envinagrat:

- Mig cogombre
- 1 Lima
- Sal
- AOVE



Vine a saber-ne més...

-Pel pesto vermell:

- Alfàbrega
- Tomàquet sec
- Tomàquet de penjar
- Avellanes
- All
- Formatge curat d'ovella
- AOVE

ELABORACIÓ:

Per fer el blinis, juntarem tots els ingredients i els triturarem amb la batedora de ma. Reservarem la massa a la nevera dins de un biberó de cuina i la reposarem durant un mínim de 15 minuts i un màxim de 1 dia.

Per fer el pesto vermell, només cal triturar amb la batedora de ma o una Thermomix els ingredients i reservar-lo a temperatura ambient.

Pel cogombre envinagrat podem fer servir dues tècniques: una primera consisteix en envasar al buit amb pell de llima, suc de llima sal i AOVE el cogombre laminat i cuinar-lo durant 15 minuts a 65°C. Si no disposem d'envasadora, podem fer el mateix al foc, a una paella, però vigilant molt de no pujar massa la temperatura.

Per la poma, la laminarem i la saltejarem amb AOVE a foc viu. Afegirem una cullerada de sucre morè, deixarem caramel·litzar i un cop fora del foc afegirem la canyella.

Per fer el blini, només haurem de posar la massa a una paella no molt calenta i engreixada amb AOVE i pujar el foc gradualment. Girarem els blinis quan veiem que es desenganxen.

Muntarem aquest aperitiu amb el blini a la base, dos talls de cada poma al damunt, el cogombre envinagrat i acabarem amb una culleradeta de pesto vermell. Decorarem amb una petita fulla d'alfàbrega.



Vine a saber-ne més...

BLINI DE SALMÓ A L'ANET AMB CAVIAR DE SOJA I TE NEGRE I ESFÈRIC DE IOGURT:

INGREDIENTS:

-Pels Blinis:

- 100 de farina de fajol
- 150g d'aigua
- 1 ou
- 3g de llevat
- AOVE per engreixar la paella

-Pel salmó a l'anet:

- Un llom de salmó
- Sal
- Anet

-Per l'esfèric de iogurt:

- 1 iogurt natural sense sucre
- 500g d'aigua mineral baixa en calci
- 2,5g d'alginat sòdic

-Pel caviar de soja i te negre:

- 80g de te negre
- 20g de salsa de soja
- 30g de mel
- 1,5g d'agar agar
- Oli de girassol.



Vine a saber-ne més...

ELABORACIÓ:

Per fer el blinis, ajuntarem tots els ingredients i els triturarem amb la batedora de ma. Reservarem la massa a la nevera dins de un biberó de cuina i la reposarem durant un mínim de 15 minuts i un màxim de 1 dia.

Per marinar el salmó, el deixarem durant 6-8 hores cobert amb sal i anet (fresc) a la nevera. Un cop marinat, el rentarem amb aigua ben freda, l'eixugarem bé i el tallarem molt fi.

Per el caviar de soja i te negre, refredarem durant un parell d'hores oli de girassol dins d'un tupper. D'altra banda, ajuntarem el te negre amb la soja, la mel i el agar agar ho portarem a ebullició (ha de bullir completament). Un cop bullit, ho passarem a un biberó i ho deixarem entebionar. Un cop tebi, tirarem gotes d'aquesta soja amb te i mel dins de l'oli per formar aquestes perles.

Per fer l'esfèric de iogurt, triturarem l'aigua mineral amb l'alginat per crear un bany pels esfèrics. Mourem be el iogurt i el posarem amb una cullera rodona petita, a poquets, dins d'aquest bany (un esfèric per blini). Podem donar forma al iogurt un cop entri al bany d'aigua i alginat. Deixarem esferificar durant 1 minut i mig o dos i passarem a un bany d'aigua mineral per rentar l'esfèric.

Per fer el blini, només haurem de posar la massa a una paella no molt calenta i engreixada amb AOVE i pujar el foc gradualment. Girarem els blinis quan veiem que es desenganxen.

Muntarem aquest aperitiu amb el blini a la base, el salmó en forma de flor, l'esfèric enmig i una mica del nostre caviar de soja i te al damunt. Acabarem amb una petita fulla d'anet al damunt.