

# Vine a saber-ne més...

## CARDS AMB OU A BAIXA TEMPERATURA I TEXTURES DE PERNIL IBÈRIC:

### Ingredients:

- 600g de cards
- oli verge extra
- Una cullerada de farina
- 300g de caldo vegetal
- Sal i pebre
  
- 4 ous
- Pernil ibèric
- Bresa de verdures
- Agar-agar

### Elaboració:

Primerament, pelarem i rentarem els cards. Seguidament, els tallarem en brunoise i els saltejarem amb l'oli d'oliva. Els salpebrarem i un cop saltejats, afegirem la farina, la cuinarem durant 1 minut a foc baix i afegirem el caldo vegetal. Deixarem cuinar 10 minuts a foc baix i reservarem la elaboració. Per fer els ous a baixa temperatura, els introduïrem a una olla a 65°C durant 50 minuts.

Tallarem ben fi el pernil ibèric i el posarem entre paper de cel·lulosa. El ficarem al microones i l'anirem posant de minut en minut fins que quedi cruixent. D'altra banda, amb retalls de pernil ibèric, farem un brou concentrat i li afegirem agar agar per fer-ne una gelatina.

Muntarem el plat disposant els cards amb la salseta a la base, l'ou a sobre i uns cruixents de pernil i gelatines de pernil pel damunt.

# Vine a saber-ne més...

## SALTAT DE CALAMARS, CARDS I FAVETES DE TEMPORADA

### Ingredients:

- 12 calamars petits
- 600g de cards
- 400g de favetes
- 400g de fumet de peix de roca i galeres.
- Oli verge
- Sal i pebre
- Herbes aromàtiques

### Elaboració:

Primerament, pelarem i rentarem els cards. Els tallarem en daus d'un centímetre i els courem al buit (amb els aromàtics que més ens agradin) durant 2 hores a 70°C.

Netejarem els calamars i les favetes. Saltejarem els calamars tallats, afegirem les favetes i el fumet. Un cop reduït el fumet, afegirem els cards i deixarem saltejar a foc alt durant 2 o 3 minuts.

# Vine a saber-ne més...

## DOLÇ DE CARD AMB TERRA D'AMETLLA, GELAT DE VAINILLA I ESFÈRIC DE IOGURT

### Ingredients:

- 100g de cards nets
- Ametlla salada
- Gelat de vainilla
- Iogurt
- Alginat

### Elaboració:

Primerament farem un almívar TPT amb 500g d'aigua mineral i 500g de sucre. Netejarem i rentarem els cards i els tallarem en buinoise. Els bullirem dins l'almívar durant 30 minuts a foc mig. Els escorrerem i els posarem a una paella roent. Anirem afegint almívar fins que els cards ens quedin caramel·litzats. Un cop caramel·litzats, els estirarem a una safata i els refredarem a la nevera.

Per fer la terra d'ametlla, només haurem de triturar l'ametlla "a cops de Thermomix" o amb un molinet.

Els esfèrics de iogurt els farem introduint petites culleradetes de iogurt a un bany d'aigua amb alginat (200ml d'aigua per 1g d'alginat). Rentarem els esfèrics i els reservarem dins d'un recipient amb aigua.

Muntarem el plat amb la terra d'ametlla a la base, una quenelle de gelat de vainilla, 2 o 3 esfèrics de iogurt i uns punts de dolç de card (al dolç de card li podem afegir canyella, anís estrellat o alguna espècia que ens agradi)