



Vine a saber-ne més...

CREMA DE PÈSOLS AMB MENTA, CARXOFES CONFITADES I SAL DE PERNIL IBÈRIC

INGREDIENTS:

- 600 gr. de pèsols
- 1 ceba de figueres
- Menta
- 250 gr. de brou de verdures
- 2 carxofes
- Pernil Ibèric
- Sal i pebre
- Oli verge extra
- Romaní
- Farigola
- 1 Porro
- Fulla de caputxina

ELABORACIÓ:

Per fer la crema, primer tallarem la ceba en bruinoise i la confitarem a una olla a foc baix. Un cop confitada, afegirem els pèsols, taparem la olla i ho estofarem durant 10 minuts a foc baix. Afegirem un brou de verdures salpebrat (fet amb porro, ceba, pastanaga, api i fonoll) i ho courem durant 30 minuts a foc mig. Afegirem menta un cop fora del foc (al gust) i ho triturarem amb la Thermomox. Si no en tenim, haurem de passar la crema per un colador de malla fina perquè no ens quedin restes de pell.

D'altra banda farem el cruixent de pernil col·locant làmines fines de pernil ibèric entre paper de cuina i posant-lo al microones a cops de 20 segons fins que ens quedi cruixent. El triturarem amb un morter per fer una sal ben fina.

Per últim, confitarem les carxofes en oli aromatitzat amb pebre, romaní i farigola durant uns 45 minuts a 65°C.

Muntarem el plat disposant la crema de pèsols a la base, posant la carxofa confitada i acabant amb la sal de pernil ibèric. Es pot acabar el plat amb fulla de caputxina per donar un toc picant.



Vine a saber-ne més...

OUS A BAIXA TEMPERATURA AMB FAVES I BOTIFARRA TARREGADA

INGREDIENTS:

- 400 gr. de faves
- 2 cebes
- Botifarra tarregada o negra
- Botifarra de Músic (Blanca amb fruits secs)
- 4 ous
- Sal i Pebre
- Oli verge extre

ELABORACIÓ:

Primer, tallarem la ceba en juliana i la confitarem a baixa temperatura amb una mica de sal perquè suï bé. Un cop ben confitada, pujarem el foc perquè caramel·litzi. Un cop ben caramel·litzada, afegirem les faves (prèviament cuites en agua i sal) i les estofarem durant 5 minuts a foc molt baix. Per últim afegirem botifarra tarregada esmicolada amb les mans i ho saltarem a foc mig. La botifarra de músic la afegirem saltejada a part a sobre de les faves un cop emplatem.

Per fer l'ou a baixa temperatura, l'hauem de posar a 65°C durant 50 minuts.



Vine a saber-ne més...

SOPA DE MELÓ I IOGURT AMB GELATINES DE PÈSOLS I CREMA DE FORMATGE I MENTA

INGREDIENTS:

- ½ meló
- 250 gr. iogurt
- 200 gr. de pèsols
- 100 gr. de formatge Philadelphia
- 100 gr. iogurt
- Menta
- Agar agar

ELABORACIÓ:

Primert farem les gelatines de pèsols, coent els pèsols amb 200g d'aigua i 100g de sucre morè i triturant-los amb la Thermomix. Els haurem de passar per una "super bag" o per un colador de malla molt fina. Afegirem 7g per litre d'agar a agar (portant a ebullició la crema de pèsols amb el agar i refredant-lo en nevera).

Per la crema de formatge i menta, triturarem el formatge Philadelphia amb 100g de iogurt i fulles de menta.

Per fer la sopa de meló, només s'ha de triturar el meló amb el iogurt.

Muntarem el plat disposant la sopa de meló, uns punts de crema de formatge i les gelatines de pèsols.