



**Vine a saber-ne  
més...**

## TARTAR DE MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC I IOGURT A LA MENTA

### INGREDIENTS:

- 1/4 de meló

### -Pel iogurt a la menta:

- ½ iogurt natural
- 6 fulles de menta
- Llimona o llima (ratlladura i suc) al gust
- Pernil ibèric

### -Complements:

- Escames de sal
- Oli verge extra

### ELABORACIÓ:

Primerament tallarem a daus el meló simulant un tartar. Seguidament triturarem el iogurt amb la menta i afegirem una mica de suc i ratlladura de llimona o llima al gust.

Muntarem el plat amb el meló a la base (podem utilitzar un motlle per donar un aspecte més ordenat. Per sobre afegirem una mica de pernil ibèric i uns punts de la nostra salsa de iogurt per aportar cremositat. Acabarem amb unes escames de sal, unes gotes d'oli verge i amb uns bocins de menta.



## Vine a saber-ne més...

### DAUS DE BACALLÀ CONFITATS A LA MENTA SOBRE REDUCCIÓ DE MARISC I ALL NEGRE I MUSCLOS

#### INGREDIENTS:

-Pel bacallà confitat a la menta:

- 4 morros de bacallà a daus
- 8 fulles de menta
- Oli d'oliva verge extra

-Per la reducció de marisc i all negre:

- 600g de fumet vermell
- 2 dents d'all negre

-Pels musclos:

- 16 musclos
- 4 fulles de menta
- Sal i pebre

#### ELABORACIÓ:

Primerament farem el fumet vermell (és un brou base on s'utilitza marisc, habitualment cranc i galera, peix de roca i una bresa de verdura que consta de ceba, porro i pastanaga. Es salteja tot el producte o es forneja i un cop cuit, s'afegeix aigua freda i es fa bullir a foc baix durant 30 minuts.). A aquest fumet, li afegirem 2 dents d'all negre grans i el farem reduir fins que ens quedi una glassa ben fina (una salseta molt concentrada). D'altra banda, posarem els daus de bacallà envasats al buit amb menta i oli verge i els courem durant 6 minuts a 65°C dins d'una olla amb aigua. Per últim, obrirem els musclos amb sal, pebre i unes fulles de menta. Muntarem el plat amb la salsa de marisc i all negre a la base, els daus de bacallà i els musclos sense clova. Decorarem amb bocins petits de menta.



**Vine a saber-ne  
més...**

## XIPS DE PA AMB OLI I MOUSSE DE XOCOLATA AMB GELATINA DE MENTA I TERRA D'AMETLLA SALADA

### INGREDIENTS:

#### -Per la mousse:

- 2 ous
- 500g de nata 35%
- 60g de sucre
- 300g de cobertura de xocolata

#### -Pels xips de pa:

- Pa
- Oli verge
- Escames de sal
- Menta

#### -Per la terra:

- Ametlla salada triturada amb molinet

#### -Per la gelatina de menta:

- 12 fulles de menta
- 200g d'almyvar TPT (tant per tant, 100 d'aigua i 100g de sucre)
- 1 llimona
- 1,5g d'agar



## Vine a saber-ne més...

### ELABORACIÓ:

Primerament farem la gelatina triturant la menta amb l'aigua, el sucre i el suc de mitja llimona junt amb una mica de ratlladura. Afegirem l'agar i ho portarem a ebullició. Un cop hagi bullit, ho retirarem del foc i ho deixarem refredar. Un cop quallada la gelatina, la tallarem en daus. Seguidament farem la mousse, muntant els ous amb la meitat del sucre i la nata amb l'altra meitat. Ho ajuntarem tot amb l'ajuda d'una llengua per evitar que perdi l'aire i li afegirem la xocolata fosa (la deixarem refredar una mica un cop fosa per evitar que ens baixi la nostra mousse).

Per últim farem els xips de pa, posant pa tallat molt fi al forn i afegint per damunt una mica d'oli, escames de sal i bocinets de menta. Fornejarem a 180°C durant 3 minuts.

Muntarem el plat amb la terra d'ametlla salada a la base, unes "quenels" de mousse de xocolata repartides pel plat, els daus de gelatina de menta i llimona i els xips de pa. Acabarem amb una mica d'oli verge i escames de sal.