



Vine a saber-ne més...

TOMÀQUET AMB FIGA SECA, PANSES, FORMATGE CARMEL·LITZAT I AIRE DE NOUS

INGREDIENTS:

- Tomàquet
- Figa seca
- Panses
- Formatge de cabra

-Per l'aire de nous:

- 50g de nous
- 150g d'aigua
- 1g de sal
- 0,5g de lecitina de soja

-Complements:

- Escames de sal
- Oli verge extra



Vine a saber-ne més...

ELABORACIÓ:

Primerament pelarem i tallarem al nostre gust els tomàquets. Seguidament tallarem la figa seca i les panses i les posarem en oli. Per últim, i amb l'ajuda d'un soplet, caramel·litzarem el formatge (podem fer servir sucre però no és necessari). Per últim farem l'aire de nous triturant amb el Túrmix l'aigua, les nous i la sal. Un cop ben triturat ho passarem per un colador fi i hi afegirem la lecitina de soja. Amb el Túrmix de costat i a un bol on tinguem lloc, anirem incorporant l'aire i un cop fet el deixarem mig minut per estabilitzar-lo.

Emplatarem amb el tomàquet a la base i posant al damunt el formatge de cabra. Acabarem amanint amb les panses i figues seques en oli, posarem unes escames de sal i acabarem amb el nostre aire de nous.



Vine a saber-ne més...

RAVIOLIS DE KIWI FARCITS DE BACALLÀ AMB PESTO D'AVELLANES

INGREDIENTS:

-Pels raviolis:

- 1 Kiwi Groc
- Bacallà esqueixat dessalat
- Sal i pebre
- Oli verge

-Pel pesto d'avellanes:

- Alfàbrega
- Formatge parmesà
- Avellanes
- All
- Oli verge

ELABORACIÓ:

Primerament farem el pesto triturant els ingredients al gust. Seguidament esqueixarem bé el bacallà, l'amanirem amb sal i pebre (sal dependrà del punt de sal) i oli verge. Seguidament tallarem làmines molt fines de la part central del kiwi. Per últim farem els raviolis encabint el bacallà dins de una làmina de kiwi (també en poden superposar dues).

Emplatarem disposant els raviolis amb "un ordre desordenat" al plat, posarem uns punts del nostre pesto i acabarem amb brots que trobem a la fruiteria (pot ser des de ruca fins a germinats).



Vine a saber-ne
més...

AMANIDA DE FRUITA SOBRE TERRA D'AMETLLA I CACAU AMARG ACABADA AMB FILIGRANA DE SUCRE

INGREDIENTS:

-Per l'amanida de fruita:

- Kiwi
- Taronja
- Raïm
- Pomelo

-Per la terra d'ametlla i cacau:

- Ametlla crua sense pell
- Cacau amarg (sense sucre)

-Per la filigrana de sucre:

- Sucre Isomalt

ELABORACIÓ:

Primerament tallarem i pelarem la fruita al nostre gust. Seguidament prepararem la terra triturant la ametlla i ajuntant-la amb el cacau amarg. Per últim farem la filigrana de sucre fonent el Isomalt i un cop ens agafi color el refredarem fins que tingui textura de mel. Amb l'ajut d'una cullera i una xaira d'esmolar ganivets farem la nostra filigrana.

Emplatarem disposant la terra a la base, la fruita decorada amb gust i acabarem amb la nostra filigrana en forma de núvol per damunt.