

RAVIOLIS DE CARBASSÓ FARCITS DE XERRYS, MATÓ, NOUS I PANSES AMB VINAGRETA DE MEL I LLIMONA ACABATS AMB TERRA D'OLIVA NEGRA

Ingredients:

- Pel ravioli:
 - Carbassó
- Per la farsa:
 - Tomàquets Xerry
 - Panses
 - Nous
 - Mató
- Per la vinagreta de mel i llimona:
 - Oli d'oliva verge extra
 - Llimona
 - Salsa de soja
 - Mel
 - Mostassa
- Complementos:
 - Terra d'oliva negra
 - Oli verge extra

Elaboració:

Primerament començarem rentant i tallant ben fi el carbassó (podem fer servir una mandolina, un pelador o una talladora d'embotits). Seguidament farem la farsa; tallarem els Xerrys per la meitat i picarem grosso modo les nous i les panses. Un cop tinguem preparats els ingredients de la nostra farsa, posarem en forma de creu dues làmines de carbassó i hi posarem una mica de mató, dues meitats de Xerry i una miqueta de fruits secs. Aquests raviolis els podem servir freds o fer-los un cop de forn (5 minuts a 160°C), com més ens agradi. Per últim farem la nostra vinagreta, emulsionant primerament la mel amb el suc de llimona, afegint la mostassa i la salsa de soja i per últim afegint l'oli d'oliva fins que tinguem la textura

què més ens agradi. Podem fer servir unes varetes o una batedora de braç.

Emplatarem amb els raviolis a la base, una mica de vinagreta i acabarem amb la terra de oliva negra per damunt per aportar el toc de salat i una mica de ratlladura de pell de llimona.

BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA GRATINAT AMB MUSELINA D'ALL I LLIMONA AMB AIRE DE JULIVERT SOBRE BASE DE PARMENTIER DE PATATA I NAP

Ingredients:

- Pel bacallà:
 - Bacallà
 - Oli verge extra
- Per la muselina d'all i llimona:
 - Ou
 - Llimona
 - All
 - Sal
 - Nata
 - Oli d'oliva 0,4º d'acidesa
 - Oli d'oliva verge extra
- Per l'aire de julivert:
 - Brou de peix
 - Julivert
 - Lecitina de soja
- Per la parmentier de patata i nap:
 - Patata nova
 - Nap
 - Sal fumada
 - Oli verge extra

Elaboració:

Primerament prepararem el bacallà envasant-lo al buit amb una mica d'oli i el courem en aigua a

70°C durant 8 o 10 minuts. Si no tenim envasadora, podem fer-lo al forn (a 140°C durant 10 minuts) embolicat en paper de forn (per fer un papillotte).

Per la muselina d'all i llimona posarem un ou amb sal, mig dent d'all (sense el grill) i suc de llimona al gust i ho triturarem molt bé amb una batedora. Un cop ben triturat afegirem (sense deixar de triturar) l'oli 0,4° d'acidesa fins que ens agafi textura ferma. Acabarem amb una mica de nata (per ajudar al gratinat) i un rajolí d'oli verge extra (per aportar acidesa).

Per la parmentier de patata i nap, farem patata i nap al caliu. Un cop cuinat, pelarem els dos ingredients i els aixafarem amb una mica de sal fumada i oli verge.

Per fer l'aire de julivert, triturarem brou de peix amb julivert. El colarem i hi afegirem una mica de lecitina de soja. Triturarem amb la batedora de costat per formar l'aire.

Emplatarem amb la parmentier a la base, el bacallà al sobre, li posarem la muselina al damunt i el gratinarem amb l'ajuda d'un soplet. Acabarem amb l'aire de julivert a sobre de tot.

GANACHE DE XOCOLATA BLANCA AMB GELATINA DE LLIMONA I MADUIXES BALSÀMIQUES

Ingredients:

- Per la ganache:
 - Xocolata blanca
 - Nata 35%
- Per les gelatines de llimona:
 - 250g d'aigua
 - 250g de suc de llimona
 - 100g de sucre
 - 1,5g d'agar agar
- Per les maduixes:
 - Maduixes
 - Vinagre balsàmic

Elaboració:

Primerament farem la ganache. Fondrem la mateixa quantitat de nata que de xocolata blanca al bany Maria. Un cop estigui fos i integrat o reposarem a la nevera durant dues hores. Un cop reposat i amb l'ajuda d'unes varetes muntarem la ganache perquè ens quedi una textura com de cobertura de pastís.

Per les gelatines, posarem tots els ingredients a bullir (ha de bullir completament perquè l'agar agar actui). Un cop hagi bullit ho posarem a una safata (preferiblement de vidre ja que no és porós) i ho refredarem ben pla a la nevera. Per últim, rentarem i tallarem les maduixes i les deixarem macerar un mínim de 15 minuts amb unes gotes de vinagre balsàmic.

Emplatarem amb la ganache a la base, uns dauets de gelatina i unes maduixetes balsàmiques pel damunt.

