

TRUITA D'ESCAROLA AMB ROMESCO I TOMÀQUET A LA MENTA

Ingredients:

- Per la truita:
 - Ous
 - Ceba tendra o de Figueres
 - Escarola
 - Sal
 - Oli verge extra
- Pel tomàquet a la menta:
 - Tomàquet
 - Menta
 - Sal
 - Oli verge extra
- Pel romesco
 - 4 Tomàquets
 - 2 Nyores
 - 1 Cap d'all
 - Ametlles
 - Avellanes
 - Pa
 - Vinagre de vi blanc
 - Vinagre balsàmic
 - Sal
 - Oli verge extra

Elaboració:

Primerament començarem fent el romesco. Fornejarem els tomàquets i el cap d'alls durant uns 45 minuts (fins que els alls estiguin cuits). Un cop cuit, pelarem els alls i el tomàquet. Torrarem també les ametlles, les avellanes i el pa al forn. Triturarem el tomàquet, els alls, la polpa de la nyora (s'ha de rehidratar en aigua calenta), els fruits secs i el pa amb una mica de sal, una cullerada de cada vinagre i 4 o 5 cullerades d'oli verge extra. El refredarem en nevera i ja el tindrem llest. Per fer el tomàquet a la menta, pelarem i traurem les llavors del tomàquet i el picarem

finet. Li afegirem menta fresca en juliana, sal i oli verge extra.

Per fer la truita, confitarem la ceba tallada en juliana junt amb la escarola picada amb una mica de sal. Un cop confitada, ho introduïrem en ous batuts prèviament salats i ho deixarem reposar 5 minuts. Farem la truita (com si fos una truita de patates). Emplatarem amb el tomàquet a la menta a la base, uns daus de truita i uns punts de romesco el damunt.

AMANIT D'ESCAROLA I MADUIXA SOBRE PASTA DE FULL AMB MAGRET D'ÀNEC

Ingredients:

- Per l'amanit:
 - Escarola
 - Maduixa
 - Menta
 - Anxoves
 - Sal
 - Oli verge extra
- Per la pasta de full:
 - Pasta de full
- Pel magret:
 - Magret d'ànec
 - Sal

Elaboració:

Primerament prepararem la pasta de full. La tallarem en un rectangle, la punxarem amb una forquilla i la fornejarem amb pès al damunt durant 15-20 minuts a 180°C (ens ha de quedar una làmina cruixent i prima). Seguidament prepararem el magret. Amb l'ajut d'un ganivet ben esmolat, farem talls en diagonal al magret (primer d'esquerra a dreta i de dalt a baix i després de dreta a esquerra i de dalt a baix) per tal de crear una mena de malla i poder fer que es fongui be el greix. Posarem a

una paella a foc baix per la part de la pell el magret i el farem durant 15 minuts (fins que el greix de la pell s'hagi fos casi en la seva totalitat i ens quedi torradeta i cruixent). Un cop cuinat per la part de la pell, pujarem el foc i marcarem durant 30 segons per l'altra banda.

Per últim, prepararem l'amanit trossejant l'escarola i mesclant-la amb maduixa picada, anxova picada, menta en juliana, sal i oli verge. Emplatarem posant la pasta de full a la base, l'amanit al damunt i acabant amb el magret tallat molt fi a dalt de tot.

COMPOTA D'ESCAROLA, GELATINA DE TARONJA I ANÍS ESTRELLAT AMB POMA GLASSEJADA CALENTA

Ingredients:

- Per la compota d'escarola:
 - Escarola
 - Mantega
 - Sucre morè
 - Mel
 - Pell de llimona
 - Menta

- Per les gelatines de taronja:
 - 500 de suc de taronja
 - 2 anís estrellat
 - 3g d'agar agar

- Per la poma glassejada:
 - Poma
 - Mantega
 - Sucre morè
 - Canyella en pols

Elaboració:

Primerament farem la compota. Picarem l'escarola i la posarem a una olla baixa amb una mica de mantega, sucre morè, mel, menta picada i pell de llimona. La cuinarem a foc molt baix durant 30 minuts fins que ens quedi tot ben amorosit. La refredarem en nevera.

Seguidament farem la gelatina. Farem suc de taronja i el posarem a bullir amb l'anís estrellat i l'agar.

Per últim farem la poma glassejada. Pelarem la poma, la tallarem a daus regulars i la saltejarem amb mantega. Un cop ens hagi agafat color, afegirem una mica de sucre morè i canyella en pols.

Emplatarem amb la poma glassejada a la base, uns dauets de gelatina de taronja i uns puntets de la nostra compota.

