



VINE A SABER-NE MÉS: LA RUCA

DAVID SANMARTÍN i
MERCÈ GONZALO

RUCA AMB XAMPINYONS CÍTRICS, COGOMBRE I TERRA D'OLIVA NEGRA

INGREDIENTS:

- Ruca
- Terra d'oliva negra
- Oli verge extra

Pels xampinyons cítrics i el cogombre:

- Xampinyons
- Cogombre
- Llimona
- Taronja
- Sal
- Oli verge extra

PREPARACIÓ

Primerament començarem fent els xampinyons i el cogombre. Ho tallarem en làmines molt fines i ho posarem a un tupper amb suc i ratlladura de llimona i taronja, sal i oli verge. Ha de macerar una hora en el cas dels bolets i 10 minuts en el cas del cogombre (si és més no passa res).

Seguidament farem la terra d'oliva, fornejant oliva negra sense pinyol a 180°C durant una horeta aproximadament (ha de quedar ben seca). La deixarem refredar i la triturarem a cops de molinet (perquè no deixi anar el greix ja que ens quedaria feta una pasta).

Emplatarem amb la ruca a la base, els xampinyons i el cogombre el damunt, la terra d'oliva negra i acabarem amb un raig d'oli verge.





VINE A SABER-NE MÉS: LA RUCA

DAVID SANMARTÍN i
MERCÈ GONZALO

TRINXAT DE PORC IBÈRIC I PATATA AMB PESTO DE RUCA

INGREDIENTS:

-Pel trinxat:

- Porc ibèric guisat
- Patata al caliu
- Pebre vermell fumat
- Sal
- Pebre
- Oli verge extra

Pel pesto de ruca:

- Ruca
- Pinyons
- Parmesà
- All
- Oli verge extra

PREPARACIÓ

Primerament prepararem el trinxat. Picarem a ganivet carn de poc ibèric guisada i la ajuntarem amb patata al caliu aixafada. Ho salpebrarem bé, li posarem un raig d'oli i li afegirem una mica de pebre vermell fumat. Ho reservarem.

D'altra banda, farem el pesto triturant parmesà, pinyons, ruca, all i oli verge fins a aconseguir una pasta una mica densa.

Emplatarem amb el trinxat a la base i el pesto pel damunt. Podem decorar amb unes fulletes de ruca.





VINE A SABER-NE MÉS: LA RUCA

DAVID SANMARTÍN i
MERCÈ GONZALO

MOUSSE DE RUCA I MENTA AMB CIRERES I GALETA

INGREDIENTS:

- Galeta
- Cireres

Per la mousse:

- Nata vegetal
- Ruca
- Almívar TPT
- Menta

PREPARACIÓ

Primerament farem la mousse muntant la nata. Cuinarem 5 minuts la nata i la menta en un almívar TPT i a triturarem. Li afegirem a la nata muntada quan sigui fred (perquè no ens perdi la textura).

D'altra banda, traurem el pinyol a les cireres i picarem la galeta.

Emplatarem amb la mousse a la base, unes cireres i la galeta picada.

