

VIEIRA A LA MANTEGA AMB GASPATXO D'ALVOCAT I DENTEL DE TOMAQUET

GASPATXO D'ALVOCAT

INGREDIENTS:

- 2 alvocats
- 2 pomes verdes
- 1 cogombre
- 1/4 pebrot verd
- 1/4 ceba tendre
- 1/2 dent d'all
- 50ml AOVE
- 1l d'aigua mineral
- Sal, pebre i vinagre de poma (al gust)

VIEIRA A LA MANTEGA

INGREDIENTS:

- Carn de vieira
- Anet fresc
- Mantega
- Sal i pebre

DENTELLE DE TOMÀQUET

INGREDIENTS:

- 125g d'oli de girasol
- 125g d'aigua mineral
- 20g de farina
- 1 g sal
- 3g tomàquet concentrat

VIEIRA A LA MANTEGA AMB GASPATXO D'ALVOCATI I DENTEL DE TOMAQUET

PROCEDIMENTS

1. Per el gaspatxo processar en un vas americà tots els ingredients fins que quedi una crema fina, guardar a la nevera.
2. Per fer les vieires, aromatitzar la mantega amb l'anet amb compte que no es cremi la mantega.
3. Afegir les vieires a la paella i coure a foc mig uns 2 minuts per cada banda i reservar.
4. Barrejar tots els ingredients de la dentelle en un biberó.
5. Escalfar la paella o planxa i egnreixar amb un paper i una gota d'oli. Posar la masa de dentel amb compte . Estarà cuida quan deixi de xisporrotejar.

CANELÓ FRED DE CARBASSÓ I TARTAR DE TONYINA

FALSA PASTA DE CARBASSÓ

INGREDIENTS:

- 3 carbassó
- Sal
- AOVE

TÀRTAR DE TONYINA

INGREDIENTS:

- Llom de tonyina fresca o congelada
- Salsa de soja
- Oli de sèsam
- Siracha
- Ceba tendre

MAIONESA DE MANGO

INGREDIENTS:

- 30g Puré de mango
- Oli de girasol
- 65g Ou pasteuritzat
- Sal

CANELÓ FRED DE CARBASSÓ I TARTAR DE TONYINA

PROCEDIMENTS

1. Laminar el carbassó amb una mandolina i amanir amb sal i oli perquè extregui laigua.
2. Tallar en dauets petit la tonyina i la ceba tendre a juliana fina. Per la marinada fer una vinagreta amb totes les salses i barrejar.
3. Barrejar el puré de mango amb un l'ou pasteuritzat i la sal, afegir l'oli lentament per emulsionar fins que aconseguim la textura desitjada.
4. Estendre les làmines de carbassó sobre un paper fons i farcir amb el tàrtar. Guardar a la nevera un mínim de 2 hores per que agafi textura.

CALAMARC FARCITS DE BOTIFARRA RAL D'AVINYÓ EN LA SEVA TINTA

SALSA

INGREDIENTS:

- 2 cebes
- 1 pebrot verd
- 1 pebrot vermell
- tomàquet natural
- fumet de peix
- Tinta de calamar
- 1 rajolí de vi blanc
- 1 fulla llorer

POTETES FREGIDES

INGREDIENTS:

- Farina
- Les potes del calamar
- Oli de girasol

CALAMARS FARCITS

INGREDIENTS:

- Botifarra de Ral d'Avinyó
- All
- 1 ceba
- Julivert fresc
- 100g de pinyons
- 3 ous
- Aletes del calamar
- Molla de pa

CALAMARC FARCITS DE BOTIFARRA RAL D'AVINYÓ EN LA SEVA TINTA

PROCEDIMENTS

1. Tallar les verdures en dauets petits i sofregir amb l'orde de : ceba, pebrots , all i per últim el tomàquet. Afegir el vi blanc, el llorer . i reservar.
2. Treure el llorer i triturar.
3. Per la farça dels calamars es barregen tots les ingredients menys el rovell de l'ou que els xafarem per fer-lo servir de "cola".
4. Farcir els calamars amb una màniga pastissera i tancar amb un escuradents.
5. Marcar els calamars en la mateixa paella del sofregit , afegir el sofregit , la tinta de calamar i cobrir de fumet.
6. Bullir aproximadament 30 minuts i reservar.
7. Escalfar l'oli per fregir , enfarinar les potetes i fregir.

TIRAMISÚ DE MATÓ I ROM DE MEL

CREMÓS DE MATÓ

INGREDIENTS:

- 2 rovells d'ou
- 500g de mató
- 50g sucre blanc
- 100g nata de muntar

ACABATS

INGREDIENTS:

- cacao en pols

BANY DE CAFÈ I ROM

INGREDIENTS:

- 200ml cafè
- 50ml de rom mel
- Melindros

TIRAMISÚ DE MATÓ I ROM DE MEL

PROCEDIMENTS

1. Blanquejar amb unes barilles el rovell d'ou amb el sofre.
Afegir el mató i la nata semimuntada i reservar en la nevera.
2. Fer la barreja de cafè amb els licors .
3. Banyar els melindros en la barreja de cafè, muntar tiramisú i acabar espolvorejant el cacao en pols.