



RECEPTES

DAVID COLOM, L'Hostalet

AMANIDA DE FESOLS DE SANTA PAU AMB VERDURES CONFITADES, VINAGRETA DE CÍTRICS I SARDINA FUMADA

PER A LES VERDURES CONFITADES

Ingredients:

Carbassó
Pebrot
Ceba
Api
Pastanaga
Coliflor
Cogombre
900 ml. de vinagre de vi blanc
250 ml. de vi blanc
4 gr. de sal
20 gr. de sucre
Llorer
Farigola
Romaní
Fesols de Santa Pau

Elaboració:

Pelar i tallar les verdures a daus molt petits. Posar el vinagre, el vi, la sal, el sucre i les herbes aromàtiques en un cassó al foc, quan bulli, retirar les herbes i coure-hi les verdures d'una en una. Controlar el punt de cocció de cada verdura. Refredar les verdures i el líquid. Quant tot estigui cuit i fred, barrejar-ho de nou dins el cassó sense posar al foc.

Pel que fa als fesols, bullir en aigua mineral i refredar. Un cop freds els barrejarem també amb la resta d'ingredients.

PER A LA VINAGRETA DE CÍTRICS

Ingredients:

Taronja
Llimona
Mandarina
3 c.s. d'oli d'oliva verge
1 c.s. de vinagre de vi blanc
Sal
Pebre negre
Sucre

Elaboració:

Ratllar la meitat de la pell de cada fruita. Fer-ne suc d'aquesta meitat també, colar-ho. Barrejar bé els succhs amb l'oli, el vinagre, la sal, el pebre i el sucre. Tastar i corregir de dolçor i acidesa.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Ingredients:

Fulles d'enciam
Filet de sardina fumada

A la base del plat posar les fulles d'enciam, al damunt i de forma harmònica col·locar les verdures i els fesols, retirar prèviament l'excés de líquid, amanir-ho tot amb la vinagreta de cítrics. Tallar el filet de sardina en trossets i repartir-lo per al damunt.

SORBET DE LLIMONA I ROMANÍ, NOUS I IOGURT D'OVELLA

PER AL SORBET DE LLIMONA I ROMANÍ

Ingredients:

200 gr. de sucre
50 gr. de dextrosa
150 gr. de pro-crema
500 gr. de suc de llimona
600 gr. d'aigua
q/s de romaní sec

Elaboració:

Escalfar l'aigua a uns 90°C, posar-hi les fulles de romaní i tancar durant 10 min. barrejar la resta d'ingredients. Colar amb un colador fi la infusió de romaní i barrejar amb la resta d'ingredients. Deixar reposar una nit a la nevera.

Passar per la màquina de fer gelats i guardar al congelador.

PER AL PA DE PESSIC DE NOUS

Ingredients:

3 u. d'ous
150 gr. de mantega
150 gr. de sucre
150 gr. de nous ratllades fines

Elaboració:

En una batedora muntar la mantega amb el sucre. Quan estigui a punt de pomada, afegir els ous d'un en un procurant que no es talli. Barrejar amb cura les nous ratllades. Posar en un motlle i coure al forn 40 minuts a 170°C.

PER A L'ESCUMA DE IOGURT D'OVELLA

Ingredients:

330 gr. de iogurt d'ovella
40 gr. de llet
40 gr. de nata
10 gr. de sucre

Elaboració:

Barrejar tots els ingredients. Posar dins d'un sífó i carregar amb una càpsula. Sacsejar bé i deixar reposar a la nevera.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Fer una base d'escuma de iogurt d'ovella en un plat fondo, al damunt posar una quenelle del sorbet. Tallar el pa de pessic de nous, temperar lleugerament i repartir per sobre l'escuma. Decorar amb flors de romaní.