




## **CREMA DE TOMÀQUET COR DE BOU AMB CRUIXENT DE PERNIL I XIPS DE MENTA**

Opcional 

*Ingredients :*

- tomàquet cors de bou*
- Ceba*
- All*
- Pastanaga*
- Pebrot vermell*
- Oli*
- Sal*
- Pebre*
- Sucre*
- Fulla de llorer*
- Crostons de pa fregit*
- Optatiu :* *orenga, romaní o herbes al gust*

*Sofregir les verdures tallades petites. Escaldar, refredar i pelar el tomàquet. Incorporar el tomàquet al sofregit, cobrir amb aigua. Deixar bullir durant 20 minuts. Passar-ho tot per la batedora i amanir amb sal i pebre. Reservar fins que assoleixi la temperatura ambient.*

*Saltejar el pernil. Ha de quedar cruixent. Fregir la menta en oli abundant.*

*Abocar la crema al recipient de presentació. Afegir-hi crostons de pa, el cruixent de pernil i decorar amb el xip de menta.*

## TÀRTAR DE TOMÀQUET POMETA AMB BRANDADA DE BACALLÀ I OLIVADA



*Ingredients :* tomàquet pometa  
Oli verge extra  
Salsa de soia  
.....  
Olivada  
Sal

*Tallar els tomàquets a la brunesa (daus petits). Afegir-hi un raig doli d'oliva verge extra (recomanat oli de vera), sal i salsa de soia. Integar tots els ingredients i reservar en un recipient que permeti separar-ne el líquid..*

*Per la brandada de bacallà :*

*Ingredients :* 400 grams de bacallà dessalat  
300 ml d'oli d'oliva  
100 ml de llet sencera o nata  
2 grans d'all  
Una patata  
Llorer  
Sal

*Escalfar una mica l'oli, afegir-hi els alls i, quan siguin rossos, els retirem de l'oli i els reservem.*

*Rebaixar la temperatura de l'oli i hi afegim el bacallà per escaldar-lo. Deixar refredar dins l'oli.*

*Bullir les patates amb pell. Les refredem i pelem. Traiem el bacallà de l'oli. Disposem les patates, els alls i el bacallà en un recipient amb una mica de l'oli utilitzat per confitar-lo i anem afegint la resta de l'oli a poc a poc mentre ho anem baten. Rectifiquem de sal. He d'obtenir una textura cremosa. Reservem.*

*Posem el cèrcol d'emplatjar (triarem la mida en funció de la ració que vulguem servir) i l'omplim fins a  $\frac{3}{4}$  parts amb el tomàquet adobat que hem preparat. Afegim la brandada de bacallà fins a cobrir el  $\frac{1}{4}$  restat. Decorem amb una cullerada d'olivada al damunt.*

*Retirem el cèrcol en el moment de servir. Decorem amb olivada.*

## FUET DE XOCOLATA , TOMÀQUET NAS DE BRUIXA i PA TORRAT



*Ingredients :*

- 50 gr Tomàquet nas de bruixa*
- 200 gr xocolata cobertura (70% cacao)*
- 100 gr mantega*
- 25 gr pa torrat*
- Sucre llustre*
- Cordill (opcional)*

*Desfer la xocolata al bany maria. Afegir-hi la mantega i integrar-la. Reservar.*

*Tallar el tomàquet a daus petits, amanir amb un raig d'oli d'oliva verge extra i sal i reservar. Tallar el pa torrat ben petit.*

*Incorporar el tomàquet i el pa torrat a la xocolata. Remenar i deixar refredar a la nevera tot i anant remenant cada cert temps fins aconseguir una textura amb certa consistència que ens permeti treballar-ho.*

*Preparar trossos de paper d'alumini de la mida que vulguem fer el fuet. Repartir la quantitat necessari segons la mida desitjada sobre el paper d'alumini i embolicar com si es tractés d'un caneló. Abans d'embolicar, si es desitja, afegir-hi el cordill als dos extrems. Deixar-ho reposar a la nevera unes 4 hores per tal que quedi consistent.*

*Treure de la nevera i desembolicar el paper d'alumini i empolvorar amb un colador el sucre llustre per tota la superfície.*

*Podem servir sencer o a talls.*

