

“Làmines de calçot confitat amb ceps”



Óscar Albiñana

Xef de pastisseria i tècnic de R+D a Oilmotion Design Cook



La recepta

Febrer

PER ALS CEPES CONFITATS:

- 100 gr d'oli d'oliva verge suau
- 150 gr de ceps frescos mitjans nets

ELABORACIÓ:

Envaseu al buit l'oli amb els ceps sencers. Coeu-los a 80°C durant 50 minuts. Obriu la bossa, retireu els ceps i reserveu l'oli.

PER A LES LÀMINES DE CALÇOT CONFITADES AMB OLI DE CEP:

- 3 calçots
- Oli de ceps (preparació anterior)
- Sal
- Pebre blanc

ELABORACIÓ:

Envaseu tots els elements al buit, salpebreu i coeu-los a 90°C durant 30 min. Retireu els calçots, desfulleu-los i reserveu-los.

PER AL IOGURT SENSE SÈRUM

- 1 iogurt natural
- Ratlladura d'¼ de llimona
- Sal
- Pebre blanc
- 20 gr d'oli d'oliva verge extra

ELABORACIÓ:

Congeleu el iogurt. Traieu-lo de l'envàs i emboliqueu-lo amb una estamena. Poseu-lo sobre un colador amb un bol a sota i deixeu que el sèrum s'escorri durant 2-3 hores. Escorreu el sèrum que pugui quedar a l'estamena i recupereu la pasta de iogurt.

Amaniu la pasta de iogurt amb la ratlladura de llimona, sal, pebre i l'oli d'oliva verge extra.



PERIFÈRICS:

- Gàrum (líquid resultant de la salaó de les anxoves)
- Pinyons torrats
- Brots de remolatxa

MUNTATGE DEL PLAT:

Col·loqueu una cullerada de iogurt sense sèrum a la base del plat i esteneu-lo.

Marqueu els ceps a la planxa i col·loqueu-los sobre el iogurt.

Intercaleu les làmines de calçot tèbies entre els ceps.

Acabeu amb unes gotes de gàrum, pinyons i brots de remolatxa.

 Elaboració: 60 mins / 4 persones

És temps de calçots!