

“Pit de colomí amb salsa de cireres i roses”



Iker Erauzquin

Xef del restaurant UMA, assessor gastronòmic i autor de múltiples llibres de cuina



La recepta

INGREDIENTS:

- 200 gr de cireres
- 15 ml + 5 ml de kirsch
- 1 ceba vermella
- 1 carbassa de violí
- flors de sàlvia
- pit de colomí
- pètals de rosa
- aigua de roses

PREPARACIÓ:

Per a la crema de carbassa

Poseu la carbassa pelada i tallada a daus de 2 x 2 cm en una bossa de buit. Feu-la confitar al forn amb una cullerada d'oli d'oliva al vapor a 100° durant 12 minuts. Quan sigui cuita tritureu-la i reserveu-la fins al moment de servir.

Poseu les cireres lleugerament trossegades en una altra bossa de buit, juntament amb el kirsch i 3 gotes d'aigua de roses. Confiteu-les al forn a 86° durant 25 minuts fins que les cireres deixin anar el suc. Coleu-les i reserveu el suc. Talleu la ceba i confiteu-la al buit amb la resta del kirsch durant 3-4 minuts a 86°. Reserveu-la.

FINAL I PRESENTACIÓ:

Amb una espàtula o un pinzell serviu la crema de carbassa. En una paella amb una culleradeta d'oli d'oliva marqueu els pits de colomí prèviament salpebrats durant 2 minuts per cada banda. Obriu-los per presentar dues meitats per ració i serviu-los sobre la crema de carbassa. Acompanyeu-los amb el suc de cireres i kirsch, la ceba vermella i uns pètals de rosa.

 Elaboració: 50 mins

És temps de cireres!