

La Recepta

Pèsols amb la seva crema i xof sofregit

Recepta per a 4 persones

Ingredients

Xof de sofregit: 200 g de ceba tendra, 300 g de tomàquet canari, 50 ml de vi ranci, 20 g d'all, 50 g d'oli d'oliva, 15 g de gelatina vegetal, 1/2 l d'aigua mineral, sal.

Daus de cansalada: 100 g de cansalada crua, 25 g d'oli d'oliva, sal, pebre.

Pèsols ofegats a la menta: 100 g de pèsols, 25 g d'oli d'oliva, 1 branca de menta fresca, sofregit, sal.

Crema de pèsols: 300 g de pèsols, 1 dl d'aigua, sal, pebre, oli d'oliva verge.

Elaboració

Xof de sofregit: En una cassola, escalfem l'oli d'oliva i sofregim els alls picats. Tallem la ceba ben petita i la sofregim a la mateixa cassola. Un cop ben caramel·litzada, afegim el tomàquet tallat ben petit i fem un sofregit ben fosc. Hi afegim el vi ranci i ho deixem reduir completament. Emmotllem la meitat del sofregit en motlles de silicona petits semiesfèrics i els congelem. La resta del sofregit l'utilitzarem per saltar els pèsols.

En un cassó posem l'aigua i la gelatina vegetal i ho portem a ebullició. Quan els glaçons semiesfèrics de sofregit estiguin fets, els punxem amb un escuradents i els passem tres cops per la gelatina calenta, perquè es creï una capa consistent. Els reservem en fred.

Daus de cansalada: Tallem la cansalada en daus de 0,5 cm. En una paella ben calenta i amb una mica d'oli, deixem que agafin color i els reservem.



Pèsols ofegats a la menta: En una paella amb oli, posem el sofregit que havíem reservat i els pèsols, i els saltem. Ho deixem coure tot durant cinc minuts i al final de la cocció afegim la menta perquè el preparat n'agafi l'aroma. Ho rectificuem de sal.

Crema de pèsols: Introduïm tots els ingredients menys l'oli d'oliva a la Thermomix i els triturem. Ho colem. Ho duem a ebullició molt lentament i rectificuem la crema amb l'oli i la sal.

Muntatge

Col·loquem al centre d'un plat fondo els pèsols. Distribuïm els daus de cansalada i, quan servim el plat, afegim un xof de sofregit, i ho acompanyem tot amb la crema calenta. ■