



CLASSE DE CUINA AL SEMPRONIANA

27octubre 2020

RECEPTA: Caneló de carbassó amb brandada de bacallà i verdures

Ingredients:

- Carbassó
- Verdures (Coliflor, carbassó, mongeta tendra,.....)
- Pesto de tomàquet vermell (tomàquet sec, formatge parmesà, pinyons, alfàbrega fresca, oli)
- Oli d'all i julivert
- Brandada de bacallà (la podem comprar feta o fer-la nosaltres)

Per la brandada:

- 100 grs. de retalls de bacallà dessalat
- 2 grans d'all
- 1 bitxo
- 50 ml d'oli
- 50 ml de crema de llet

Preparació:

Agafem el carbassó amb pell i amb una mandolina fem r es llargues i primetes.

Saltem les verduretes tallades pet es.

Mentrestant fem el pesto de tomàquet vermell. Agafem el tomàquet sec, formatge parmesà, pinyons i alfàbrega fresca escaldada prèviament. Ho triturarem amb l'oli del tomàquet sec. Afegim a les verdures aquest pesto de tomàquet i ho saltem tot barrejat.

Si volem fer la brandada, confitem els alls pelats amb l'oli a foc lent i quan els alls agafin un to torrat, mai negre, els enrer em ràpidament.

Posar el bacallà en una cassola amb la pell cap avall, tapat amb aigua, una fulla de llorer, uns quants grans de pebre, un bitxo. Fem coure cinc minuts des del moment que comença a bullir. Treure el bacallà de l'aigua, rer ar la pell i les espines que li quedin i posar-lo en el vas de la batedora amb l'oli, sense els alls i la nata calenta. A vegades se li posa una mica de patata bullida per que agafi consistència.

El resultat ha de tenir textura de crema. Tastem i recfiquem de sal, si cal, Posem en una mànega passar a. Reservem.

Untem amb una mica d'aigua la taula de treball per posar-hi fim transparent així no es mourà . Posem a sobre 4 r es de carbassó una mica superposades. Al mig, en sent contrari de com estan posades les r es, posem la brandada de bacallà i a sobre les verduretes amb una mica d'oli del tomàquet sec.

Presentació del plat:

Per muntar el caneló ens ajudarem del mateix film per anar enrotllant des de les puntes fent pressió sobre el caneló. Ha de quedar ben enrotllat i embolicat amb el film. Apretarem les puntes com si fos un caramel i ho deixarem a la nevera així agafarà consistència.

Treurem amb cura el film.

Només necessitarem un toc de forn per donar-li escalfor.

Ho servim amb una mica d'oli d'all i julivert. Per decorar podem posar unes petites flors per sobre i una mica de micro mesclum o germinats.



BON PROFIT!!!