

Cuina amb tomàquets del Vallès

Podeu consultar els productors del Vallès Oriental a :

<https://productesdelvalles.wordpress.com/cataleg-de-productors-artesans-del-v-o/>

SOPA FREDA DE TOMÀQUET POMETA AMB ALVOCAT I CRUIXENT DE CANSALADA

Ingredients (4 persones):

- 1 alvocat
- 4 tomàquets pometa
- 1 branca d'api
- 2 làmines d'all
- 100 gr de cansalada
- 1/4 de ceba
- Oli d'oliva verge extra
- Suc de 1/4 de llimona
- Sal
- pebre

PREPARACIÓ :

Pelar i treure la polpa de l'alvocat. Posar-la en un recipient amb a ceba ben picada i el suc de llimona. Afegir-hi un polsim de pebre, triturar i reservar.

Escaldar 1 minut el tomàquets als que prèviament haurem fet una creu a la pell. Deixar-los refredar. Una vegada els tenim a temperatura ambient els pelem i els triturem al·l'api i les làmines d'all. Reservar.

Saltejar en oli la cansalada tallada a daus fins que quedi cruixent. Retirar-ne l'excés d'oli i picar-la (han de quedar trossets petits). Reservar-ho.

PRESENTACIÓ :

Posar en el recipient de presentació escollit una capa de la crema d'alvocat. Podem fer-ho amb una mànega o una cullera. Abocarem sobre aquesta capa la sopa de tomàquet. Acabarem amb un raig d'oli d'oliva verge extra (recomanable un oli verge extra del Vallès), un polsim de sal gruixuda i una culleradeta del cruixent de cansalada.



Gremi d'Hostaleria
del Vallès Oriental

FRICANDÓ DE TOMÀQUET COR DE BOU I BOLET DE ROURE

Ingredients (4 persones):

2 tomàquets cor de bou

100 gr de bolet de roure (o del bolet que ens agradi)

50 gr de pebrot

50 gr de ceba

1 gra d'all

1 fulla de llorer

2 patates

1 pastanaga

Sal

Pebre

Farina

Vi blanc

Sucre

PREPARACIÓ :

Escaldar, refredar i pelar els tomàquets.

Una vegada a temperatura ambient farem els pètals dels tomàquets (farem làmines amb la part carnosa del tomàquet) i en reservarem la polpa de l'interior.

En una cassola fer un sofregit amb l'all, la ceba, la pastanaga i el pebrot que prèviament haurem tallat a daus petits (brunoise). Afegir-hi la fulla de llorer i les patates tallades també a daus petits. Deixar enrossir i afegir-hi els bolets. Seguidament hi afegim el vi blanc i ho deixarem reduir uns minuts. Hi incorporarem la polpa que teníem reservada colada i rectificarem de sal i de sucre.

Salpebrem els pètals obtinguts i els passem per farina. El fregim amb oli fins que ens agafin color daurat. Els retirem i els passarem per paper absorbent per a retirar-ne l'excés d'oli.

PRESENTACIÓ :

Tenim dues opcions per a presentar el plat

1. Podem posar els pètals a la cassola amb les verdures i deixar-ho 1-2 minuts i emplatar
2. O bé podem posar les verdures al Fons del plat i col·locar-hi els pètals sobre



Gremi d'Hostaleria
del Vallès Oriental

TIRAMISÚ DE TOMÀQUET NAS DE BRUIXA, ALFÀBREGA I OLIVES NEGRES

Ingredients (4 persones):

2-3 tomàquets nas de bruixa
4 melindros o pa de pessic

Per la crema de formatge :

4 rovells d'ou
160 gr de sucre
40 cl d'aigua
140 gr nata
4 fulles de gelatina
2 fulles d'alfàbrega
200 gr formatge cremós d'ovella

Per el caramel d'olives :

200 gr de sucre (ha de ser 1/4 part del pes dels tomàquets)
Olives negres amb el seu suc
Aigua (mateixa quantitat que tomàquet)

PREPARACIÓ :

Pelem els tomàquets i els tallem a daus petits. Els posen en una paella amb l'aigua i 100 gr de sucre a foc lent. Ho deixem bullir fins a obtenir una consistència de mermelada. Deixem refredar i reservem

Crema de formatge :

En un recipient barregem els 40 cl d'aigua amb els 160 gr de sucre i ho fem bullir fins sense que agafi color. Ho retirem del foc i mentre remenem amb un batedor i anem incorporant d'un en un els rovells d'ou (important no deixar de remenar mentre fem aquest procés).

En un altre cassó farem arrencar el bull a la nata amb les fulles d'alfàbrega.

Mentre tindrem les fulles de gelatina submergides en aigua freda uns 2 minuts. Una vegada siguin flexibles les incorporarem a la nata.

Incorporem el preparat d'ou a la nata i ho batem amb el batedor tot afegint-hi el formatge fins que quedi tot integrat. (aquest pas també podem fer-lo amb una batedora elèctrica)

Caramel d'olives :

Farem un caramel amb els 100 gr de sucre i una mica d'aigua. Quan sigui ros hi afegirem suc d'olives negres. Ho farem bullir uns 2 minuts. Una vegada agafi cos ho deixarem refredar a temperatura ambient.

PRESENTACIÓ :

Agafem un motlle cilíndric de la mida que vulguem fer la presentació.

Preparem els melindros o el pa de pessic de la mida del motllo. Necessitarem 3 unitats de pa de pessic o melindro per a cada tiramisú.

Amarar (mullar-ho de manera que el líquid hi penetri, que absorbeixi la major quantitat possible de líquid) una peça del pa de pessic o melindro en el caramel i el posarem al fons del motllo. Ho cobrirem amb una capa de la crema de formatge que hem reservat. Repetirem l'acció amb el pa de pessic (amarar-lo amb el caramel) i ho posarem sobre la capa de crema. Ho cobrirem amb una capa de la mermelada de tomàquet. Hi afegirem una nova capa de pa de pessic o melindro amarat de caramel. Acabarem amb una capa més fina de mermelada i decorarem amb làmines d'olives negres.

També podem assecar les olives al forn 6 hores a 50°, fer-ne pols i decorar amb aquesta pols.