

Amanida Waldorf del “Suculent”

Pels bastons d'api osmotitzats

Ingredients: 1 manoll d'api, 90 g de vinagre de xerès, 90 g de sidra, 60 g d'oli d'oliva, 45 g de xarop tpt i sal.

1. Tallar bastons en forma de mitja lluna i pelar-los.
2. Envasar al buit amb la resta d'ingredients, al 100%. Finalment, treure'ls de la bossa al buit i escórrer-los.

Per la crema de Cashel Blue

Ingredients: 160 g de nata líquida 35% M.G, 140 g de formatge blau Cashel Blue i 1 fulla de gelatina.

1. Bullir la nata en un cassó i triturar-la amb el formatge blau, amb l'ajuda d'un túrmix. Posteriorment, diluir la fulla de gelatina.
2. Guardar la mescla en una màniga pastissera a la nevera i deixar-la reposar un mínim de 4 hores.

Per la poma osmotitzada

Ingredients: 1 un. de poma Granny Smith, 160 g de xarop tpt i 40 g d'aigua mineral.

1. Tallar la poma en daus d'1,5 cm sense pell.
2. Envasar al buit amb el tpt i l'aigua al 100%. Guardar la mescla en la nevera, durant 2 hores.

Per la pasta de nous torrades

Ingredients: 200 g de nous.

1. Estendre les nous en una safata de forn i torrar-les a 180 °C, durant 8-10 minuts, fins que tinguin un bonic color daurat.
2. Triturar-les bé en la thermomix, fins a obtenir una pasta fina. Quan estiguin fredes, guardar-les en un biberó per a salses.

Per les nous torrades, les fulletes d'api i per la decoració final

Ingredients: 50 g de nous i 1 manat d'api

1. Estendre les nous en una safata de forn i torrar-les a 180 °C, durant 8-10 minuts, fins que tinguin un bonic color daurat. Quan estiguin fredes, guardar-les en un recipient hermètic.
2. Agafar les fulletes petites de l'interior de l'api i reservar 2 fulletes per ració.

Emplatat

1. Col·locar el bastó d'api i disposar 3 punts de crema de Cashel Blue al llarg de l'api (4 g per ració).
2. Repartir 7 daus de poma osmotitzada i 4 trossos de nou torrada.
3. Afegir la pasta de nous (2 g per ració) com una salsa i col·locar dues fulletes d'api. Acabar amb 4 brots de germinat de mostassa.