

Rajada a la mantega negra

Per la mantega *noisette* i per preparar les ales de rajada

Ingredients: 200 g de mantega i 200 g de pasta d'avellana. 10 un. d'ales de rajada de 250 g aproximadament.

1. Fondre la mantega i caramel·litzar a foc lent amb unes varetes. Retirar-la del foc, colar-la i guardar-la.
2. Per preparar la rajada, treure els filets de cada ala i racionar-los en porcions de 120 g. Guardar en la nevera. NOTA: Podem guardar les espines de la rajada per elaborar un fumet per altres elaboracions.

Pels pinyons torrats, pel julivert a la juliana i per l'oli d'all

Ingredients: 40 g de pinyó del país i 10 g de julivert fresc, 50 g d'alls, 2 bitxos i 100 g d'oli d'oliva 0,4°.

1. Posar en una safata de forn els pinyons i enforar a 180 °C, durant 9 minuts aproximadament fins que tinguin un bonic color daurat. Quan estiguin freds, guardar-los en un recipient hermètic.
2. Pel julivert, desfullar-lo primer i tallar les fulles a la juliana molt fina. Guardar en un recipient hermètic a la nevera.
3. Per l'oli d'all, picar els alls sencers i ofegar-los lleugerament amb els bitxos en l'oli, fins que estigui lleugerament daurat. Retirar del foc i deixar infundir durant 2 hores, a 70 °C. Colar i guardar.

Per la vinagreta de tàperes i el puré de patata cítric

Ingredients: 40 g de tàperes, 80 g de vinagre de Mòdena, 90 g d'oli d'all (elaboració anterior), 500 g de patata BF15, 1 llimona, 200 g d'oli d'oliva verge, sal i pebre recentment mòlt

1. Reduir el vinagre en un cassó al foc fins a obtenir la meitat del seu volum. Quan estigui fred, barrejar amb l'oli d'all i les tàperes. Posar a punt de sal i guardar-ho en un recipient hermètic a la nevera.
2. Coure la patata en aigua bullent. Pelar-la i barrejar-la amb la ratlladura de la llimona i 20 g de suc de llimona. Salpebrar i barrejar amb l'oli d'oliva verge.

Emplatat

1. Escalfar el puré de patata cítric en un cassó, amb precaució que no s'enganxi al fons.
2. Salpebrar les ales de rajada netes i marcar-les en una paella calenta amb una mica d'oli, per tots dos costats, deixant un bonic color lleugerament daurat. Afegir la mantega *noisette* sobre la rajada i acabar la seva cocció a la salamandra. Per separat, entebeir la vinagreta de tàperes a un cassó.
3. Disposar una línia de puré de patata cítric en la base del plat ovalat. Col·locar damunt del puré, la rajada, i afegir el seu suc i la mantega *noisette*. Formar un cordó al voltant amb la vinagreta de tàperes.
4. Intercalar pinyons torrats entre les tàperes. Acabar amb julivert a la juliana sobre la rajada. Servir immediatament.