

Espàrrecs blancs, parmesà, lletons de xai i albergínia

Pels falsos espàrrecs de parmesà

Ingredients: 675 g de parmesà, 700 g de nata, 45 g d'oli oliva i 12 g de fulles de gelatina.

1. Afegir la mescla en un motlle i congelar. Posteriorment, desmotllar i reservar en fred.

Per l'albergínia

1. Escalivar les albergínies.

Pels lletons de vedella

1. Introduir els lletons en aigua, gel i vinagre, i deixar dessangrar durant 12 hores. Un cop passat el temps, els netegem bé amb aigua i els posem en una bossa de buit amb una mica de romaní, farigola, all i una mica d'oli d'oliva.

2. Envasar i coure al vapor a 65°C (1 hora i 15 minuts). Un cop cuinats, marcar els lletons en una paella amb oli i mantega fins que quedin daurats. Recordar afegir el suc del rostit. Reduir a poc a poc, a foc lent, per aconseguir un glacejat perfecte.

Per la crema d'espàrrecs blancs

1. Pelar els espàrrecs blancs i coure de peu lligats. Reservar.

2. A una olla baixa, ofegar una mica l'all, el porro i la ceba tendra. Després, afegim els espàrrecs blancs i cobrir de brou vegetal. Deixar coure uns minuts i processar a la thermomix. Acabar amb una mica de nata líquida bullida. Finalment, colar i reservar.

Acabat del plat

1. Col·locar en el plat dos falsos espàrrecs de parmesà i un de normal.

2. Afegir els daus d'albergínia, els lletons i servir la crem d'espàrrecs blancs en gerra.