Pèsols ofegats amb xipirons i un vel de cansalada ibèrica

Ingredients: All, ceba de Figueres, tomàquet, llorer, pèsols, xipirons, cansalada ibèrica, brou vegetal, mantega, oli d'oliva i vi ranci.

1. Tallar la ceba en juliana. Ofegar la ceba en una cassola alta amb una mica d'oli i l'all picat ben fi sense que agafi color. Llavors, afegir el tomàquet ratllat, una mica de vi ranci i finalment, els xipirons.
2. Deixem coure una mica i posteriorment afegim els pèsols. Ho deixarem coure uns segons i acabarem amb una mica de mantega per lligar la salsa.
3. Tallar la cansalada ben fina. Un cop fet, emplatem els pèsols i posem els talls de cansalada a sobre. Decorem amb uns germinats de pèsols i afegim una mica de sal Maldon.