



RESTAURANT TEN MEDITERRANEAN FOOD

• BENICÀSSIM •

Crema Freda de Llombarda i Poma amb Tàrtar de Verdures

INGREDIENTS

Per a la crema:

- Poma
- Ceba
- Llombarda
- All Porro
- Gíngebre

Per al Tàrtar:

- Carlota
- Nap
- Carbasseta
- Sardina fumada

ELABORACIÓ

1r: Netejar totes les verdures.

2n: Per a la crema. Tallar les verdures i coure durant 20 minuts en 1 litre d'aigua o caldo de verdures.

3r: Escórrer i reservar el caldo. Triturar les verdures i afegir caldo fins a aconseguir l'espessor desitjat. Refredar.

4t: Tallar a daus les verdures per al Tàrtar i la sardina fumada. Escaldar i refredar les verdures. Reservar juntament amb AOVE.

5è: Posar la crema al bol i afegir el Tàrtar de verdures i sardina.



RESTAURANT TEN MEDITERRANEAN FOOD

• BENICÀSSIM •

Cous-Cous de Bròquil i Coliflor amb Vinagreta d'Api i Anous

INGREDIENTS

- Bròquil
- Coliflor
- Ceba
- Api
- Anous
- AOVE
- Llima
- Ravens
- Sal

Granissat d'api:

- Api
- Aigua
- Sal

ELABORACIÓ

Per al granissat d'api n'hi ha prou amb triturar tots els ingredients, colar i congelar. Passar per Thermomix i el gel fins que quede textura de granissat i emplatar.

1r: Netejar totes les verdures.

2n: Ratllar la coliflor i el bròquil. Mesclar amb un poc de suc de llima per evitar que s'oxide.

3r: Picar la cebra i mesclar juntament amb el bròquil i la coliflor.

4t: Picar molt fi l'api i les anous, mesclar amb aove i afegir suc de llima.

5è: Assaonar la mescla amb un poc de vinagreta i posar un punt de sal.

6è: Muntar amb cèrcol, salsejar amb la vinagreta i decorar amb làmines de ravens.

7è: Afegir el granissat d'api.