



RESTAURANT VORAMAR

• BENICÀSSIM •

Espagueti de carabassa amb Bolonyesa vegetal

INGREDIENTS

- 100 gr. tomaques
- 150 gr. carabassa
- 4 gr. carabasseta
- 20 gr. ceba
- 20 gr. soja texturitzada
- 4 gr. soja
- 1 gr. vitets
- 2 gr. sal
- 2 gr. pebres
- 1 gr. all
- 1 gr. romani
- 1 ml. oli d'oliva
- 2 gr. oli fumat

ELABORACIÓ

Per als espagueti utilitzem una carabassa cacauet, la pelem i utilitzem la part de dalt tallant-la fina a rodanxes de 2 mil·límetres aproximadament i després en juliana, la confitem en oli d'oliva uns 15 minuts i la guardem per ser utilitzada més endavant.

Per a la bolonyesa vegetal: Sofregim la tomaca, la ceba i l'all, assaonant amb la sal pebre i el pebre roig fumat, triturem tot i posteriorment afegim la soja texturitzada i les demés verdures a daus fins.

Després ho coem tot durant 15 minuts més fins que queden les verdures al dente, ho anem provant i anem corregint el sabor amb soja al gust.

EMPLATAT

Disposem els espaguetis al plat que anteriorment hem confitat i després afegim la bolonyesa amb un rajolí d'oli.



RESTAURANT VORAMAR

• BENICÀSSIM •

Tàrtar de meló d'Alger, Verdura de temporada i Flors

INGREDIENTS

- 10 gr. carabasseta
- 40 gr. meló d'Alger
- 15 gr. ceba
- 5 gr. mostassa
- 2 ml. salsa Perrins
- 5 ml. soja
- 2 gr. sal
- 10 ml. oli d'oliva
- 4 gr. ravens
- 7 gr. Flors
- 10 gr. tomata

ELABORACIÓ

Agafem el meló d'Alger juntament amb la resta de verdures, les tallem en daus i les marinem amb la soja, la mostassa i la salsa peerrins i ho deixem en 2 bols, en un el meló d'Alger i en l'altre la resta de les verdures.

EMPLATAT

Per a emplatar, amb l'ajuda d'un motle, disposem les verdures mesclades i assaonades com la ceba, la carabasseta i la tomata, després per damunt afegim el meló d'Alger marinada i, per finalitzar, les flors amb els ravens que hem tallat finament amb el tallador d'embotits. Per acabar, enriquem amb un rajolí d'oli d'oliva.



RESTAURANT VORAMAR

• BENICÀSSIM •

Tapenade d'albergínia

INGREDIENTS

- 250 gr. albergínia
- 3 dents d'all
- 1 rameta de farigola
- 10 gr. tàperes
- 10 gr. oli d'oliva
- 1 rajolí de suc de llima
- 10 gr. sal
- 1 gr. pebre negre mòlt

ELABORACIÓ

En primer lloc, netegem l'albergínia tallant-la per la meitat i la posem al forn a 220° durant 45 minuts, amb un poc de farigola fresca i les dents d'all. Després ho deixem refredar.

A continuació, traem la polpa i la posem amb els alls, la carlota, la carabassa i les mongetes a la batidora fins dur-les a emulsionar.

Finalment, complementem afegint el suc de llima, les tàperes i salpebrem.

EMPLATAT

Disposem del nostre tapenade en el fons del plat, a continuació, colquem les crudités al gust i finalment, salpebrem i enriqueim amb un rajolí d'oli d'oliva.