

II. SALTAT DE FAVES I PÉSOLS AL PESTO DEL MAESTRAT

Rest. Farga, Sant Mateu

Ingredients:

- ◇ Favas tendres de Càlig.
- ◇ Pésols tendres de Càlig.
- ◇ Salsa romesco.
- ◇ Formatge de Catí.
- ◇ Julivert de Càlig.
- ◇ Ametla marcona del Maestrat.
- ◇ Ceba deshidratada.
- ◇ Caldo de verdures.
- ◇ Ceba de Càlig.
- ◇ Carlota de Càlig.
- ◇ Porro de Càlig.
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Santa Magdalena del Polpís.
- ◇ Aigua mineral de Catí.

Elaboració:

- ① Primer preparem el pesto, amb les ametlles, el formatge de Catí i el jolivert, dins d'un morter i reservem.
- ② Per altra part amb el caldo ja preparat, **el reduïm i el lliguem** amb salsa romesco.
- ③ Continuem escaldant les faves, les refresquem i les confitem amb oli d'oliva verge extra.
- ④ D'altra banda, escalfem els pésols i els deixem refrescar, i a continuació els saltegem amb les faves amb el pesto.
- ⑤ Per acabar, presentarem el plat amb una base de salsa romesco lligada amb el caldo i al damunt el saltat de pésols i faves amb **un poc de ceba deshidratada i unes flors de timonet** per decorar.