

V. CREMA DE CARABASSA AMB LES SEUES PIPES

Rest. La Carrasca, Culla

Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Carabassa de Càlig – **1 kg.**
- ◇ Creïlla de Vistabella – **500 g.**
- ◇ Ceba de Vistabella – **200 g.**
- ◇ Porro de la Montalba – **200 g.**
- ◇ Carlota de la Montalba – **200 g.**
- ◇ All de la Montalba – **2 dents.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Xert.
- ◇ Sal.
- ◇ Pipes de carabassa.
- ◇ Encenalls de pernil torrat de Llocnena.
- ◇ Trufa de Benassal – **1 unitat xicoteta.**

Elaboració:

① Primer s'ha de sofregir un all junt amb la ceba i el porro. Quan estigui fet afegir la carlota, les creïlles i la carabassa, tot **a taquets**. ② Seguidament, cobrir amb aigua (sense passar-nos, per a aconseguir una bona textura). ③ Una volta estiga tot cuit, triturem i servim amb pipes de carabassa fregides o torrades.

Observacions:

Es pot acompanyar de cruixent de pernil i encenalls de trufa fresca del Maestrat.

IV. SALMOREJO DE CIRERA DE LA JANA

Rest. La Carrasca, Culla

Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Cirera desossada de la Jana – 500 g.
- ◇ Tomata de penjar de Càlig – 500 g.
- ◇ Pa d' Els Ivarsos del dia anterior – 125 g.
- ◇ All de Càlig – 5 g.
- ◇ Oli d'Oлива Verge Extra de Xert – 125 g.
- ◇ Vinagre de vi blanc – 25 ml.
- ◇ Aigua Mineral de Benassal – 500 ml.

Elaboració:

- ① Primer triturem tots els ingredients i passem la mescla per un **colador de gra gros** ajudant-nos amb una massa de morter.
- ② Seguidament reservem la mescla en un recipient tancat i en el refrigerador.
- ③ Per a presentar, afegir **unes poques cireres** desossades i **un poc d'oli d'oliva verge extra**.
- ④ També es pot afegir **un poc d'ou dur** i **uns taquets de pernil salat**.