

CALÇOTS, BRÒQUIL, ESCAROLA, SALVITXADA I FILET DE PORC IBÈRIC

EL FILET DE PORC IBÈRIC

Fresc, de gla, de temporada de matança d'hivern.

Pes per ració en cru 120 g. A filets.

ELS CALÇOTS

Frescos en manat (6 calçots per comensal)

Fornejats integrals, sencers al forn a 190° durant 20 minuts.

Pelar-los per extreure'n l'interior net i cuit.

EL BRÒQUIL

Fresc (6 poms petits per comensal)

Se serveix al moment d'entregar el plat, cuinat al vapor uns 5 minuts cada pom.

L'ESCAROLA

Fresca i crua, **6 brots por comensal**

LA SALSA SALVITXADA

1 kg de tomàquets madurs d'hivern

2 cabeces d'all (100 g)

50 g d'ametlles torrades

50 g d'avellanes torrades

100 g d'oli d'oliva verge extra.

20 g de vinagre de Xerès

Sal i pebre

1----Coure els tomàquets i les cabeces d'all al forn a 190° durant uns 25 minuts.

2----Trinxar les polpes obtingudes de la cocció amb la resta d'ingredients i afegir-hi el punt òptim de sal i pebre. Reservar en fred.

PRESENTACIÓ

En el fons del plat estendre amb gràcia 3 cullerades soperes de la salsa salvitxada.

Col·locar-hi a sobre els calçots calents

Afegir-hi el bròquil acabat de coure

Incorporar els talls de filet de porc amb sal i pebre i cuit a la planxa al punt.

Rematar el plat amb els brots d'escarola i 10 gotes d'oli d'oliva cru.