

Aperitiu d'hivern: CALÇOTADA GELADA

EL GELAT:

(Cal que disposeu d'una sorbetera)

- 1--- Escalfeu fins a 40°, 600 g d'aigua mineral i 300 g de sucre.
- 2--- Afegiu-hi 10 g d'estabilitzant per a gelats cremosos i escalfeu la barreja, fins a 85°. Deixeu-ho madurar a la nevera unes 4 hores.
- 3--- Escalveu 1 kg de cebes, ben torrades, amb la finalitat d'aconseguir 500 g de polpa de ceba cuita, amb gust de "tocada pel foc"
- 4--- Bulliu només 3 minuts 0,5 kg de cebes tendres, partides pel mig, per disposar de 350 g de producte cuit amb gust de "vegetal tendre".
- 5--- Tritureu les dues polpes, l'escalivada i la bullida, amb el xarop que teníem a la nevera. Amaniu-ho amb un puntet de sal, coleu-ho i poseu-ho a la sorbetera per muntar el gelat.

LA SALSA:

- 1--- Escalveu 1 quilo de tomàquets madurs i dues cabeces d'all.
- 2--- Peleu-ho ben polit de pells i granes, i tritureu-ho juntament amb:
 - 20 g de vinagre Forum Cabernet S.
 - 100 g d'oli d'oliva verge extra
 - 50 g d'ametlles torrades i pelades
 - 50 g d'avellanes torrades i pelades
 - sal i pebre al gust

EL CRUIXENT: una tira fina de pasta "philo" fornejada amb oli i sal.



Carme Ruscalleda