



ELS SABORS DE LA TARDOR

LA CASTANYADA

*més
foodie*

Una recomanació de:



Patrocinen:



mercabarna



Col·laboren:



Fundación
Dieta Mediterránea



CÒCTEL DE MAGRANA & XIPS DE MONIATO



- 150 ml raïm
- 250 ml magrana
- 25 g sucre canya morè
- 40 ml de moscatell
- 120 ml de de cava rosat
- 50 g xips de moniato
- Glaçons de gel
- 1 moniato
- Oli gira-sol

Còctel: Liqüem magrana i raïm. Després, barrejar amb la resta d'ingredients en un gerra. **Xips:** rentar i tallar el moniato molt fi amb pell. Escalfar l'oli i fregir. Un cop fregit, salpebrar. Servir el còctel en copes amb 3 glaçons. Deixar refredar i servir amb les xips.

TRUITA DE TARDOR. BOLETS & CARBASSA



- 8 ous
- 80 g ceba escalunya picada
- 80 g carbassa a daus
- 80 g rossinyols
- 80 g rovellons
- 80 g llaneges
- Sal, Oli d'oliva
- Pa d'olives

Rentar i tallar els bolets, reservar. Pelar i tallar la carbassa a daus, i cuinar-los en una paella amb un raig d'oli, fins daurar i reservar. Saltar l'escalunya en una paella. Afegir els bolets i deixar coure. Un cop cuits, afegir la carbassa i deixar barrejar sabors. Batre els ous amb una mica de sal. Posar una paella al foc amb una mica d'oli d'oliva, afegir els ous batuts. Un cop mig cuits, afegir bolets, ceba i carbassa. Tancar la truita tipus francesa. Servir acompanyada de pa d'olives.

ESCUMA DE CASTANYADA



- 250 g castanyes torrades
- 200 ml de nata muntada
- 100 ml de llet
- 24 g sucre glaç
- 30 ml de rom
- 1 pera Williams
- 1/2 baina de vainilla
- 50g sucre 50g aigua

Escuma: Torrar les castanyes. Triturar tots els ingredients fins formar una massa cremosa i fina. Colar. Posar la barreja dins d'un sífó, dos carregues de N₂O. Deixar reposar a la nevera. Granet de castanya. Picar 50 g de castanyes torrades amb un ganivet fins tenir un granet petit. Reservar.

Daus de pera: Fer almívar amb el sucre, l'aigua i la baina de vainilla. Pelar la pera i tallar a daus petits. Afegir els daus a l'almívar i deixar refredar. En un bol transparent, posar l'escuma i decorar amb daus de pera.