

LA NOSTRA GRANADINA DE PEBROT, ALBERGÍNIA I CEBA AMB SARDINES A LA BRASA

INGREDIENTS

· 10 sardines netes i filetejades posades amb aigua, sal i vinagre durant 2 hores

Per a la gelatina de pebrot vermell:

· 150 g pebrot escalivat triturat amb sal
· 0,8 g Agar-agar
· 2,5 unitats de fulla de gelatina (prèviament remullades en aigua freda)

Per a la gelatina d'albergínia:

· 150 g albergínia escalivada triturada amb sal i un xic d'oli
· 0,8 g Agar-agar
· 2,5 unitats de fulla de gelatina (prèviament remullades en aigua freda)

Per a la gelatina de ceba:

· 150 g ceba de figueres escalivada triturada amb sal i un xic d'oli
· 0,8 g Agar-agar
· 2,5 unitats de fulla de gelatina (prèviament remullades en aigua freda)

Per a la vinagreta de pebrot vermell:

· 100 g puré de pebrot escalivat
· 25 g vinagre blanc
· 200 g d'oliva verge extra
· 5 g sal

Per a les roques – carbó de tinta:

· 300 g clara d'ou
· 60 g tinta de calamar
· 60 g farina d'ametlla
· 20 g farina
· 10 g sucre

ELABORACIÓ

1. Per a les gelatines: barrejar el puré amb l'agar-agar i arrencar el bull en un cassó. Afegir al gelatina, remenar i deixar quallar en un recipient.
2. Tallar a rectangles petits. Reservar els tres tipus.
3. Per a la vinagreta: barrejar suaument tots els ingredients.
4. Per a les sardines: escórrer i escalfar lleugerament.
5. Per a la roca de tinta: triturar tot plegat i posar dins d'un sífó d'escuma. Carregar i omplir un got fins a la meitat.
6. Posar al microones durant un minut.
7. Desemmotllar, trossejar i deixar assecar.
8. Emplatat les sardines, intercalar les gelatines i posar les roques pel damunt.
9. Salsar amb la vinagreta.

