

ASPIC DE BROU DE VERDURES I FARIGOLA, CREMÓS D'ESCORÇA DE FORMATGE I GREIXONS DE PERNIL

INGREDIENTS

- Verdures variades (podeu fer-ho amb sobrants que tingueu ja cuites)
- 50g escorces o sobrants de formatge
- 100g nata líquida
- Greix de pernil (podeu demanar-lo a les botigues que ho compreu)
- Farigola
- Formatge ratllat
- Agar-agar en pols
- 1 fulla de gelatina
- Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Si no les teniu ja cuites, bulliu les verdures en un cassó amb aigua. Aproveiteu per posar una mica de farigola per tal de que vagi prenent gust.
2. Escorreu-les, assequeu-les bé i reserveu-les.
3. Poseu les verdures en un motlle o recipient tipus de flam.
4. Preneu l'aigua infusionada de coure la verdura, poseu-la a punt de sal i hi barregeu l'Agar-Agar (per cada 250 ml. de líquid, poseu-ne 1 gr). Podeu usar qualsevol brou que tingueu.
5. Feu-li arrencar el bull remenant-ho amb un batedor i fora del foc, afegiu una fulla de gelatina prèviament remullada amb aigua freda.
6. Ompliu el motlles de verdura amb el líquid i deixeu quallar a la nevera.
7. Trossegeu l'escorça del formatge i poseu-lo en un cassó amb la nata. Escalfeu-lo fins que faci un bull i prengui gust.
8. Poseu-hi sal i pebre, coleu-lo.
9. Trinxeu els greixons de pernil i fregiu-los en una paella amb un fil d'oli. Escorreu-los.
10. Desmoltleu la terrina de verdures i emplateu-la.
11. Esteneu una mica de formatge ratllat al damunt d'un paper de forn i poseu-lo al microones a màxima potència durant 20-25 segons per tal de fer-ne un cruixent.
12. Salseu la terrina amb la crema de formatge, els greixons de pernil i claveu-hi el cruixent.

NOTES:

