

INGREDIENTS

- 2 calçots nets i escaldats
- Branques de farigola i fulles de pi
- Farina, tempura
- Tinta de calamar
- 1 cabeça d' alls
- 1 ceba tendre gran
- 10 tomàquets madurs
- 50g ametlles torrades pelades
- 50g avellanes torrades pelades
- 50g Pa fregit
- 4 nyores remullades
- Oli d'oliva
- Un xic de vinagre
- Julivert
- 5g d'alginat
- 1l d'aigua
- 1g de gluconolactat per cada 100g de romesco

ELABORACIÓ

1. Dissoldre la tempura en l'aigua i afegir tinta de calamar.
2. Tallar els calçots i arrebossar-los en la tempura i fregir a foc fort per que quedi cruixent. Retirar i escórrer.
3. Escalivar tomàquets, alls i ceba, refredar i pelar.
4. Posem tots els ingredients del romesco junts i triturar, emulsionar amb oli d'oliva i rectificar de sal i colar.
5. Barrejar l'alginat i l'aigua amb el túrmix fins a dissoldre'l.
6. Barrejar el gluconolactat amb el romesco.
7. Amb l'ajuda de la cullera esferificadora introduir el romesco en el bany d'alginat i deixar reposar 1 minut.
8. Traspasar l'esfera del bany d'alginat a un bol amb aigua neta per treure el gust del alginat.
9. Escórrer i deixar submergida l'esfera en oli.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

