



# VERDURES DE SANT BENET GUISADES AMB TRIPA DE BACALLÀ, ALL NEGRE I AIRE DE JANG

## INGREDIENTS

- 10 g Cols de Brussel·les
- 10 g Puntes espàrrecs verds
- 10 g Mini pastanagues pelades
- 10 g Shimeji (bolet) nets
- 20 g col i flor blanca , verda i lila brots
- 5 g romanescu brots
- 10 g brou de carxofa escaldada
- 10 g Mini calçots nets
- 10 g Mini carbassó tallats a 1 cm
- 200 g brou de peix
- 40 g mantega
- 2 dents d'all negre
- 50 g de llet
- 250 g d'oli d'oliva
- Gotes de suc de llimona
- 100 g aigua
- 20 g salsa de soja Jang
- 5 g lecitina soja

## ELABORACIÓ

1. Pelar i netejar la tripa de bacallà.
2. Envasar en bosses al buit amb un raig d'oli i un raig d'aigua. Coure 10min a 80°C al 100%. Refredar amb aigua i gel.
3. Emulsionar la llet i l'all pelat amb l'oli d'oliva, per fer el cremós d'all negre.
4. Barrejar l'aigua el Jang i la lecitina de soja i muntar al moment del servei.
5. Saltejar totes les verdures prèviament netes i la tripa de bacallà, mullar amb fumet i lligar la salsa amb mantega. Coure fins que les verdures siguin cuites i la salsa estigui lligada i reduïda.
6. Fem dos línies paral·leles amb el cremós d'all negre, posem les verdures al centre i l'aire de Jang a sobre.
7. Decorar el plats amb flors i brots.

### NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

