

TASTA RUBÍ – LA CUINA D'ESTIU

Show cooking a càrrec del restaurant Plats



El passat 13 de juliol de 2016 va tenir lloc al presentació del Tasta Rubí, al restaurant Plats. El xef Jordi Solanas i l'Àngels Jorba van elaborar tres degustacions amb carbassó, patata i tomàquet. El taller de cuina va ser de format petit i va comptar amb una vintena de participants.

A continuació trobareu les receptes del taller de cuina que es van oferir. Són les següents:

- o **CARPACCIO DE CARBASSÓ.....2**
- o **PAKORAS DE PATATA I PÈSOL.....3**
- o **VELLUT DE TOMÀQUET4**

CARPACCIO DE CARBASSÓ

(3 persones aprox.)



Ingredients:

1 carbassó
2 tomàquets tallats a trossets
2 cullerades de tàperes
50 gr de pamesà
unes fulles d'alfàbrega
suc de llimona i oli
sal i pebre.

Elaboració:

Tallar el carbassó a rodanxes fines i posar-ho al plat ben estès.
Afegir el tomàquet, les tàperes, l'alfàbrega i el pamesà tallat finet.
Amanir-ho amb el suc de llimona i oli que prèviament hem barrejat en un biberó, sal i pebre.

PAKORAS DE PATATA I PÈSOL



Ingredients:

Farcit:

2 cullerades oli suau
4 cullerades de comí
2 cullerades llavor de mostassa
2 cebes petites
4 cullerades gíngebre
2 bitxo verd
1.200 gr patata cuïta
400 gr de pèsol cuït
suc de 2 llimones
10 cullerades coriandre fresc

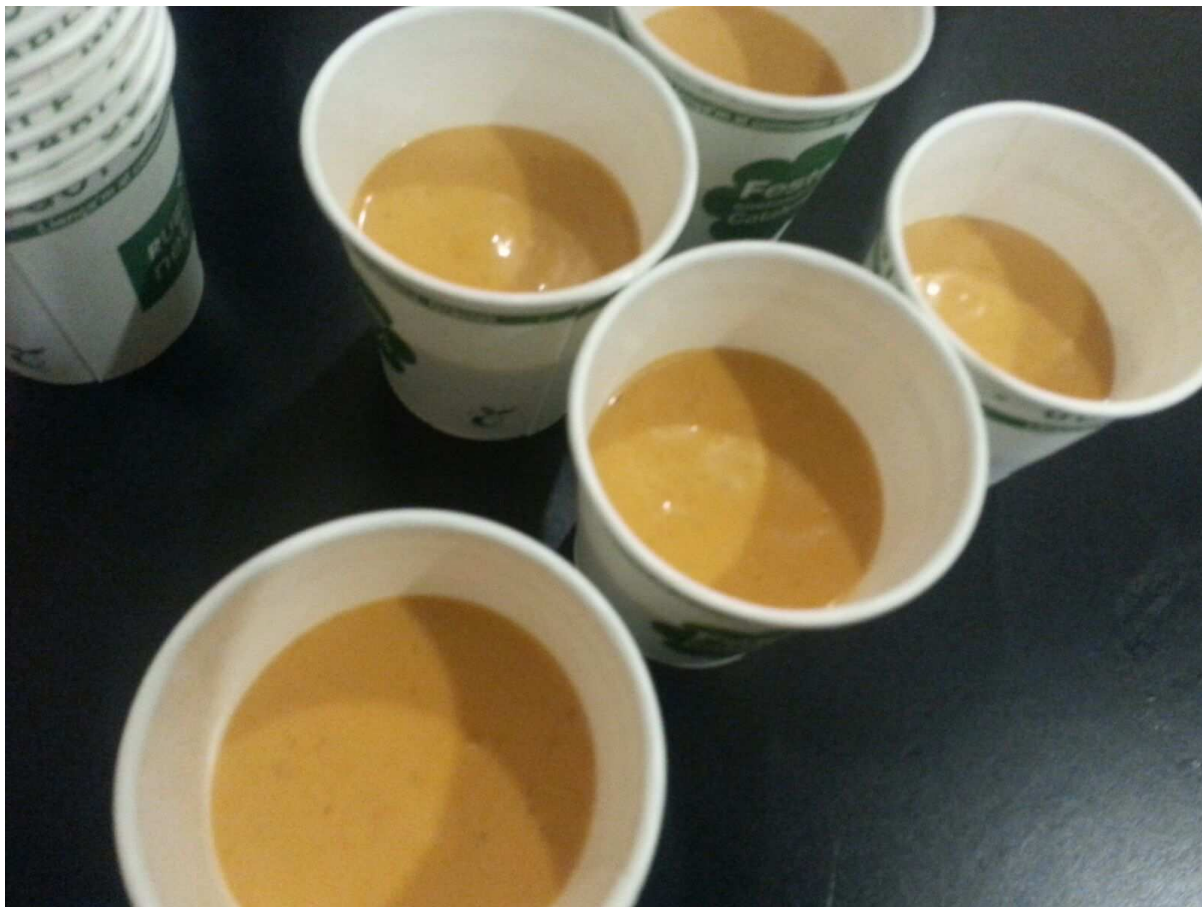
Arrebossat:

2 tasses de Besan (farina de cigró)
50 gr farina "llevadura"
80 gr farina d'arròs
1 cullerada cúrcuma
4 cullerades coriandre molt
70 cl d'aigua

Salsa:

½ l llet de coco
½ iogurt
100 gr de menta
2 cullerades de sucre glaç
el suc de 2 llimes

VELLUT DE TOMÀQUET



Ingredients:

1kg de tomàquets
1 all
1 ceba petita
½ pebrot verd
30 cl oli oliva
2 cl vinagre de Mòdena
1 cl vinagre de Xerès
1 cullereta de mostassa
2 trossets molla de pa
