

Aspic de verdures, farigola i retalls de formatge

Ingredients per a 4 persones

- Verdures varies (podeu fer-ho amb sobrants que tingueu ja cuites)
- 50 g d'escorces o sobrants de formatge
- 100 g de nata líquida
- 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 i assequeu-les bé i reserveu-les.
3. Poseu les verdures en un motlle o recipient tipus de flam.
4. Preneu l'aigua aromatitzada de coure la verdura, poseu-la a punt de sal i hi barregeu l'agar-agar: per cada 250 ml de líquid poseu 1 g d'agar-agar. Si ja teníeu les verdures cuites 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 els motlles de verdura amb el líquid i deixeu quallar a la nevera.
7. Trossegeu els retalls de 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. Desemmotlleu la terrina de verdures i serviu-la.
10. Esteneu una mica de formatge ratllat al damunt d'un paper de forn i poseu-lo al microones a màxima potencia durant 20-25 segons per tal de fer-ne un cruixent.
11. Salseu la terrina amb la crema de formatge i claveu-hi el cruixent.