

AMANIDA D'ESCAMARLANS DE TARRAGONA AMB MINI VERDURETES I VINAGRETA DE COMPOTA DE PERA

Ingredients per a 4 persones:

- 16 Escamarlans
- 8 Pastanagues baby
- 20 Tirabecs
- 4 Carxofes
- 100 gr Brots de bròquil
- 8 Espàrrecs
- 8 Tomàquets cherry
- 100 gr Bouquet d'enciams tipus mesclum
- Cerfull
- Branques de cibulet

Per la vinagreta:

- 150 cc Cava
- 25 cc Vinagre de cava
- 50 cc Oli d'oliva extra Verge
- 25 gr Pell de carbassó picada
- Sal i Pebre

Per la compota:

- 300 gr Pera blanquilla
- 100 gr Sucre
- 25 gr Mantega
- Sal i Pebre

Elaboració:

Bullim les verdures al dente i reservem. Elaborem la compota de la forma tradicional. Barregem amb una vareta el cava, el vinagre, l'oli i el carbassó. Muntem tots els ingredients juntament amb la compota.

Muntatge del plat: saltegem les cues d'escamarlans amb les verduretes, afegim amb un cercol el bouquet d'enciams i col·loquem de forma cromàtica les verdures i les cues.

Afegim la vinagreta per sobre i decorem amb els xips de carxofa, el cerfull, el cibulet i les cherry procurant donant alçada i equilibri al plat.