

Amanida de primavera d'espàrrecs bladers, alvocats i tomàquets

PER MARTA I XAVIER

CAL NOU 9 - GASTRO & RURAL ROOMS

#ensConfinem
iCuinem

INGREDIENTS: Un manat d'espàrrecs bladers gruixuts, 2 tomàquets d'amanir dels grossos, 2 pomes verdes de les àcides, 4 alvocats, 1 llimona, una barreja d'espècies Raselhanut, Oli d'oliva verge verge extra, Pebre negre recent mòlt, Sal fina i gruixuda ,50cl d'aigua i 8 glaçons de gel.

ELABORACIÓ:

1. Netegem els espàrrecs i amb l'ajuda d'un pelador fem làmines molt fines. Un cop fetes les col·loquem amb l'aigua i el gel, que ens donarà un toc molt cruixent. Les reservem a la nevera durant dues hores.
2. Pelem els tomàquets, els obrim i traiem les llavors. Després els tallem a daus petits tipus "brunoise", els salpebrem al gust i afegim un bon raig d'oli d'oliva verge extra. Ho reservem a la nevera.
3. Pelem les pomes, retirem els cors i les tallem a trossos. També pelem els alvocats, retirem els ossos i els tallem a trossos.
4. En un recipient col·loquem les pomes i els alvocats, el suc de la llimona, la sal i el pebre al gust, una punta de cullera de cafè de l'espècie raselhanut i un bon raig l'oli l'oliva VE, ben generós. Amb l'ajuda d'una batidora obtindrem una pasta cremosa. I reservem a la nevera.
5. Com muntem el plat? Col·loquem dues cullerades soperes de la pasta d'alvocat i pomes, ens podem ajudar d'algun motlle si volem, damunt posarem 2 cullerades de postres de la "brunoise" de tomàquets, després acabarem amb les làmines d'espàrrecs que prèviament hem retirat i eixugat de l'aigua gelada. Salpebrem amb sal gruixuda els espàrrecs i un raig d'oli d'oliva verge extra . **Bon profit.**

PER AQUESTA RECEPTA US PROPOSEM EL NOSTRE: SINOLS ROSAT (GARNATXA I SAMSÓ)

L'amanida de primavera d'espàrrecs bladers, alvocats i tomàquets, un dels plats estrella de Cal 9, us aconsellem el nostre Sinols Rosat, un rosat ben fresc i mediterrani que us hi acompanyarà a la perfecció. Vi jove rosat d'un color rosa pàl·lid i atractiu. Al nas aromes de fruita vermella com cireres ,maduixes i fruites del bosc. És alhora fresc i persistent en boca.

MARTA I XAVIER - CAL NOU 9

Quan dues persones comparteixen una il·lusió en portar a terme el seu somni, més tard o d'hora, això s'acaba tornant una realitat. La Marta i el Xavier fa molts anys que comparteixen la seva vida i la seva professió.

Amants de l'Empordà i d'un turisme més sostenible i social, van fer el pas per crear el seu projecte. Cal Nou 9, està situat a Corçà, un poble medieval no gaire conegut però molt bonic i amb molt d'encant del Baix Empordà. La seva idea era que la gent pogués venir a sopar una bona cuina amb productes locals, de temporada i molts d'ells ecològics, i després tinguessin la possibilitat de quedar-se a dormir.

Van fer el projecte de rehabilitació i decoració respectant la casa i el seu entorn, utilitzant materials reciclats com la fusta i el vidre. Un lloc 100% compromès amb el medi ambient, i per això fan ús d'energies renovables, a més destinen 1€ de cada reserva a GreenPeace per a la preservació del planeta. Tot això sumat, fa que a les seves 6 habitacions es respiri una calma i una tranquil·litat absoluta i fan de Cal Nou 9, una aposta molt interessant per venir a desconnectar uns dies i gaudir en companyia.

