



# EL GARGOUILLOU DE MICHEL BRAS

*Ariadna Palma Artó*

## INGREDIENTS

60 MINUTES 1 SERVINGS

pebrots  
pastanga baby  
nabo  
rabes  
julivert  
pèsols  
porro  
cols  
cabassó  
remolacha  
cebollino  
api  
pebrot vermell  
brocoli  
coliflor  
esparrecs  
pernil  
nata

## TAGS

#gargouillou





1

mercat a la ultima planta de l'illa diagonal



2



3



4

vaig trobar molts productes neccessaris per fer la composicio del plat



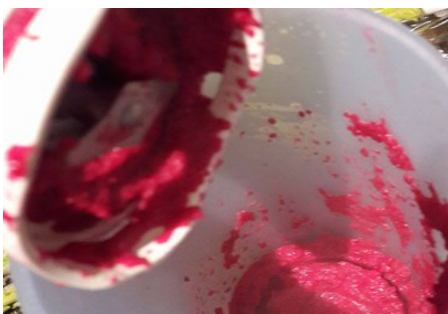
5

ficar aigua a bullir per poder escaldar les verdures



6

fent el pure de remolacha,remolacha una mica de nata i al foc.



7

tritarem



8

pure de nabo ,una mica de nata i nabo



9

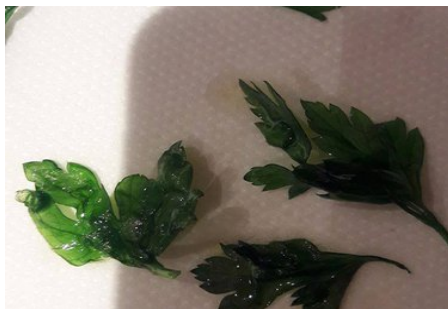
tot passat per un colador de maya fina i el resultat





10

el mateix amb pesols nata i pesols i despres triturat



11

vaig agafar fulles grans de julivert i les vaig ficar a fregir un moment amb oli per donar una textura cruixent



12

llagrimas de les tres sales pesols remolacha nabo



13

saltejat de esparreccs i monjeta verda



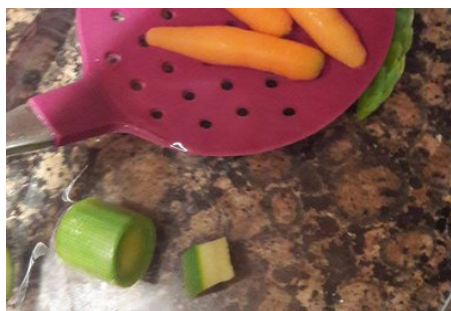
14

aigua amb gel per les verdures escaldades



15

pernil a la plancha amb una mica d, oli perque tregui tot el greix i gust



16

verdures ja escaldades



17

vedures crues per escaldar



18

pebrots i pastanaga saltejat





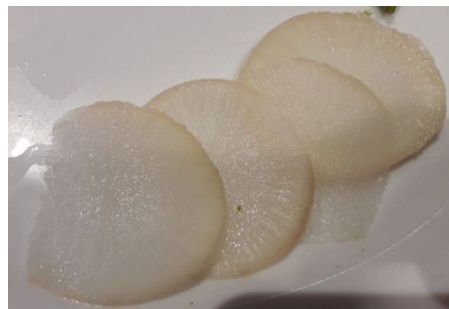
19

llamines de esparrenc blanc



20

pesols escaldats



21

nabo tallat en cru



22

resultat verdures a sobre de es llagrimes de les sales



23



24

esparrec saltejat amb fulla de espinac escaldada dos rabes crus esparrec saltejat enrotllat, pastanaga en rodones pesols i api





25

julivert fregit ,porro en rodanches col dins del porro,pesols,pebrot a brunoise,monjeta verda saltejada



26



27

api en cru,pebrot saltejat,pesol escaldat,esparrechs saltejats



28

