



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 necessaris 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

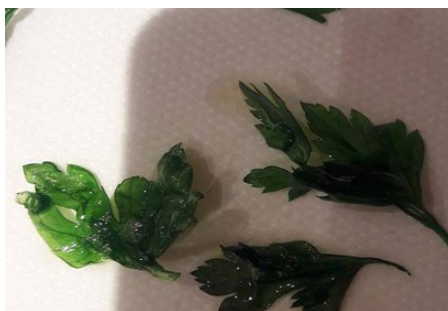
tot passat per un colador de maya fina i el resultat





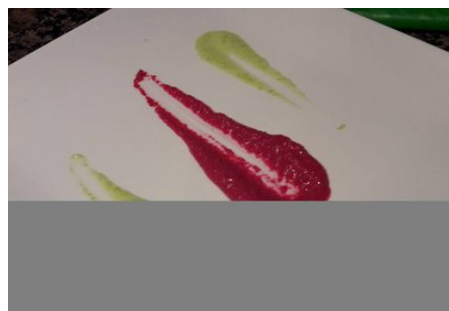
10

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 esparrecs i monjeta verda



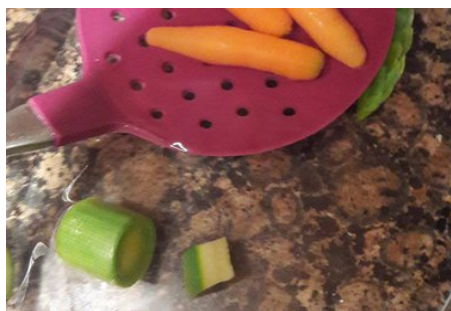
14

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

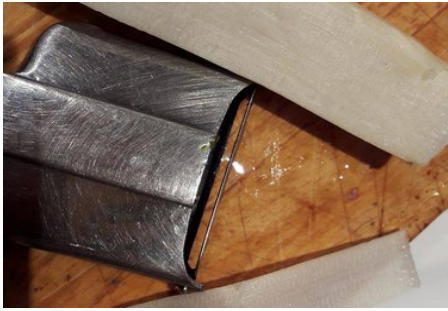
vedures crues per escaldar



18

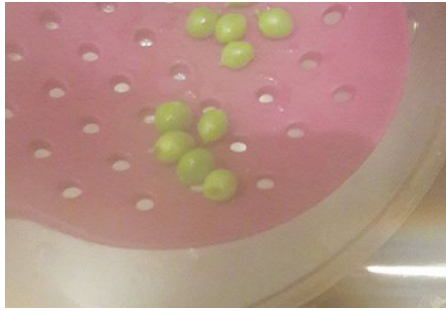
pebrots i pastanaga saltejat





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

