



Receptari del Vallès Oriental

Crema de Mongetes amb Calçots i Calamarsets

Bulliu les mongetes amb una fulla de llorer i una cabeça d'all. Podeu fer-les al forn amb un gastrònom tapat i aigua que cobreixi.

Quan siguin cuites, retireu el llorer i la cabeça d'all i tritureu-les amb una mica de caldo i oli d'oliva.

Talleu els calçots a rodanxes i poseu-los en una cassola amb oli i farigola i que és confitin a foc lent. Saleu-los.

Talleu la cansalada a tires i fregiu-la amb oli.

Salteu els calamarsets amb una mica d'oli aromatitzat amb un bitxo en una paella calenta. Poseu-hi julivert i alfàbrega picat per sobre.

En un plat fondo poseu-hi la crema de mongetes. Cobrir-lo amb les rodelles de calçots, i a sobre els calamarsets i els rostillons.

Regueu-ho amb una mica d'oli dels rostillons.

Ingredients:

- 200 g de mongetes del ganxet
- 8 calçots
- Farigola
- 1/2 kg de calamarsets
- Julivert i alfàbrega
- 1 bitxo
- Oli, sal i pebre
- Un tros de cansalada del coll

