

Croquetes de cigronet de l'Alta Anoia amb xoriç i amanida d'hummus de colors

Recepta: Restaurant Somiatruites (L'Anoia)

INGREDIENTS (per a 4 pers.)

Croquetes

- . 50 g. Xoriç
- . 50 g. Cigronet de l'Alta Anoia cuit
- . 60 ml. Llet
- . 60 ml. Brou d'escudella
- . 15 g. Farina
- . 12 g. Mantega

Per arrebossar

- . Farina
- . 1 ou
- . Panko (pa ratllat japonès)

Hummus

- . 100 g. Cigronet de l'Alta Anoia cuit
- . 50 ml. Llet
- . 15 g. Mantega
- . 10 ml. Oli Oliva Verge Extra
- . 1 g. Sal api
- . 1 g. Cúrcuma
- . 0'5 g. Comí
- . 1 g. Sal
- . 5 g. Taina

ELABORACIÓ

1. Croquetes

Saltejar el xoriç, tallat petit, amb el cigronet i reservar. A la mateixa olla, fer una beixamel amb la mantega, la farina, la llet i el brou fins que estigui lligada.

Afegir-hi els cigronets i el xoriç, remenar i deixar refredar la mescla.

Fer boles de massa i arrebossar amb farina, ou i pa *panko* i ja estaran llestes per fregir.

2. Hummus

Barrejar tots els ingredients en un robot de cuina i triturar fins que estigui totalment emulsionat.

Una vegada tinguem la base d'hummus, podem mesclar-la amb remolatxa o pastanaga al caliu, i aconseguirem humus de diversos colors.

3. Emplatat

Muntar una amanida amb fulles d'enciams, herbes i punts d'hummus de colors.

Acabar el plat amb les croquetes de cigronet i xoriç.

OBSERVACIONS