

## Ensaladilla russa confitada

Recepta: Restaurant Thymus (Osona)

### INGREDIENTS (per a 4 pers.)

#### Ensaladilla

- . 250 g. Patata
- . 150 g. Pastanaga de colors
- . 100 g. Celerí
- . 100 g. Nap coll lila
- . 120 g. Pèsol
- . 50 ml. Oli d'oliva verge extra
- . 500 ml. Brou de verdures

#### Crema d'arròs

- . 500 g. Arròs
- . 300 ml. Aigua

#### Oli de llimona infusonat\*

- . 2 u. Llimona de qualitat
- . 250 g. Oli d'Oliva verge extra
- . Sal marina

### ELABORACIÓ

1. Bullir l'arròs en una olla amb aigua durant 25 minuts aproximadament.
2. Un vegada cuit l'arròs, que haurà quedat passat de cocció, amb l'ajut d'un triturador elèctric, triturar juntament amb l'aigua de cocció. Passar pel colador xinès i reservar.
3. Pelar i tallar les verdures a daus regulars
4. En una cassola ampla, posar l'oli d'oliva, les verdures tallades, els pèsols i el brou vegetal. Tapar i coure a foc mig, durant 30 minuts aproximadament, fins que les verdures absorbeixin el brou i caramel·litzin una mica al final de la cocció.
5. Acabat i emplatat. En un bol de vidre, amanir les verdures cuites amb la crema d'arròs i l'oli de llimona. Emplatat la preparació i acabar la presentació amb una mica de ratlladura de llimona i unes escates de sal.

### OBSERVACIONS

#### \* Per l'oli de llimona (infusonat)

- En un recipient de vidre, disposar 250 g. d'oli d'oliva verge extra, amb les pells de les llimones i deixar-ho infusonar en fred, durant 30 dies.
- Colar i reservar