

Moniato i remolatxa escalivats amb salsa de iogurt i cogombre

Per a quatre racions:

- 2 moniatos
- 2 remolatxes

Per fer la salsa:

- 1 cogombre
- 2 iogurts naturals
- 125 gr. crema de formatge
- suc de mitja llimona
- 2 cdes. d'Oli d'Oliva verge extra
- 1/2 dent d'all picat
- julivert picat
- sal

Per a la decoració:

- figues
- formatge blau
- cibulet
- perles d'Oli d'Oliva Verge Extra

Elaboració:

Precalem el forn a 200°C i escalivem els moniatos i les remolatxes durant 1 hora i mitja. Passat aquest temps apaguem el forn i seguirem la cocció amb la calor residual.

Mentrestant, prepararem la salsa. Netegem i pelem el cogombre, i el partim per la meitat longitudinalment. Amb l'ajuda d'una cullereta de cafè traiem les pepites centrals. Ratllem el cogombre ben menut i el reservem amb una mica de sal en un colador per treure l'excés d'aigua.

En un bol barregem el cogombre ben escorregut i la resta d'ingredients per fer la salsa. Barregem molt bé i reservem a la nevera.

Partim els moniatos per la meitat longitudinalment. Amb l'ajuda d'un ganivet separem la polpa de la pell. Emplatem i fem talls horitzontals i verticals, això ens permetrà afegir millor la salsa.

Per acabar, incorporem la remolatxa prèviament pelada i tallada. En aquest cas la recepta l'hem acabada incorporant figues, formatge blau, cibulet i les perles d'oli, però sempre la podeu completar amb el que disposeu a la nevera o a la despensa. Ja sabeu que les receptes són ben vives!

Xavi Sorano * Flavorcook