

Majoristes  
d'Aliments Frescos  
de Mercabarna,  
*Molt a prop teu*

ESCALIVADA DE AJOS TIERNOS, CALABAZA Y CALÇOTS,  
CON PICADA DE "MÚSIC"

Para 4 comensales:

Escalivada

1 kilo de calabaza, preferentemente de las nombradas  
"cacahuete"  
20 calçots  
20 ajos tiernos

La picadura de "músic"

30 gr. de pasas sin hueso, picadas pequeñas  
30 gr. de avellana tostada y picada  
30 gr. de almendra granito tostada  
15 gr. de piñones tostados y picados

Aceite picante

100 ml de OOVE  
1 guindilla picante  
Una pizca de orégano seco  
Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

1--- Ponga cada una de las hortalizas en bandejas por separado en el horno. Los ajos y los calçots integrales, no retirar ninguna piel, sólo pasarlos por agua, frotarlos sutilmente con OOVE y un poco de sal y esparcirlos sobre la bandeja, (una bandeja para los calçots, otra bandeja para los ajos tiernos y otra por la calabaza, sin la piel dura y envuelta con papel de horno y ponerlo todo al horno bien caliente a 200°. Los ajos tiernos si son muy finos necesitarán 8 minutos de cocción, los calçots 12 minutos y la calabaza 60 minutos.  
2--- Mezcle todos los ingredientes de la picadura de músic y reservalos.  
3--- Triture los ingredientes del aceite picante y reservalo.

Presentación: Reparte en los platos los calçots y los ajos tiernos correspondientes, pelados y la calabaza en cucharadas, o en dados. Por encima esparcir la picada de músic y aliñar el conjunto con el aceite picante.

CR - Navidad 2024

