

CANELÓ DE CARBASSÓ AMB BRANDADA DE BACALLÀ

4 persones	<u>Ingredients</u>
220 grs	bacallà esqueixat al punt de sal
40 ml	crema de llet de 35%
1 gra	all (sense e germen central)
180 ml	oli d'oliva verge extra
	una mànega pastissera dessetjable
	<u>per l'embolcall de caneló de carbassó</u>
2	carbassons d'uns 11 cm de llargada
4	trossos de paper de forn d'uns 10 cm x 10 cm
	mandolina
	glaçons
	<u>per la ceba saltada</u>
2	cebes tendres petites
20 grs	mel
10 ml	vinagre suau (millor de poma)
	oli d'oliva verge extra
	<u>pel guarniment</u>
1	poma
2 grans	all
	pa de pagés torrat i esmicolat (o petits daus torrats al forn)
	oli d'oliva verge extra
	flors o micro-vegetals

Fer la brandada

- Coure suaument els grans d'all a foc baix en una paella amb una mica d'oli (uns 2 minuts).
- Hi afegim el bacallà esqueixat i remenem amb una espàtula 30 segons (volta i volta).
- Reservar l'oli i el bacallà per separat.
- Posar el bacallà dins del pot del pymer i hi anem afegint l'oli ben a poc a poc fins aconseguir un massa homogènia.
- De mica en mica hi anem incorporant la nata líquida i ho anem emulsionant fins a lligar-ho com una maionesa.
- Traslladar la brandada a una mànega pastissera i guardar a la nevera durant un mínim de 4 hores.

Embolcall de carbassó

- Posem aigua a bullir amb una punta de sal.
- Netejar el carbassó, sense treure la pell, i amb una mandolina en fem làmines ben fines.
- Quan l'aigua estigui bullint i escaldem les làmines de carbassó durant 10 segons i tot seguit passem les làmines a un bol amb aigua freda amb una punta de sal i glaçons per tallar la cocció.
- Seguidament traiem les làmines i les posem al damunt de paper de cuina absorbent. Reservar.

- Untar un paper de forn amb oli (per evitar que s'hi enganxin les làmines). Col·locar unes làmines de manera que es solapin una mica les unes amb les altres i fins que el conjunt tingui uns 8 cm de llargada
- Amb l'ajuda de la mànegua fem un únic cordó de brandada transversal a les làmines i situat a prop d'una de les vores però sense arribar a l'extrem. Emboliquem el carbassó amb l'ajuda del paper de forn fins a donar-li la forma de caneló.
- Repetim el procés per fer els altres canelons.
- Ara posem una mica d'oli en un paella i quan l'oli sigui calent hi coem la ceba tendra tallada fineta durant 1 minut
- Hi afegim la mel i el vinagre i ho deixem uns segons. Treure del foc i reservar
- Pelar i tallar la poma a dauets molt petits.
- Col·locar els canelons al mig dels plats i decorar amb la ceba saltada i els daus de poma crua.
- Pel damunt uns micro-vegetals o flors comestibles i un raig d'oli.