

GRANISSAT SALAT de TOMÀQUET i MENJAR BLANC

Nota: Les ametlles s'ha de posar a macerar el dia abans.

Nota: El granissat de tomàquet requereix unes 3 hores de repós.

6 racions	<u>Ingredients menjar blanc</u>
100 grs	ametlla crua laminada
250 ml	aigua mineral (també es pot fer amb llet)
3 grs (1 i 1/2 fulls)	gelatina
	<u>Ingredients granissat tomàquet</u>
5	tomàquets madurs grans
	orenga
	oli d'oliva verge extra
	sal i pebre blanc recent molt
	Estris necessaris
	unes copes de vidre transparent

Elaboració:

El dia abans: Macerar les ametlles

- Passar les ametlles laminades i l'aigua freda lleugerament pel pymer (no triturar-ho gaire, no ha de quedar massa esmicolat).
- Deixar-ho a la nevera, tapat, durant tota la nit.

L'endemà: Preparar el menjar blanc

- L'endemà ho traiem de la nevera i hi tornem a passar el pymer. Ara sí que farem un puré fi.
- Colar-ho amb un colador de tela per obtenir-ne el suc. **Nota:** Només ens interessa la llet d'ametlles i no la pasta, per tant, si no tenim colador ho farem amb un drap net, pressionant per obtenir la màxima llet.
- Posar en remull els fulls de gelatina amb aigua freda durant 30 minuts.
- Posar a escalfar la llet d'ametlles i quan sigui calenta en traiem un cullerot i hi desfem el fulls de gelatina ben escorreguts.
- Un cop dissolt ho tornem al pot amb a resta de la llet d'ametlles i ho remenem bé.
- Omplir unes copes individuals (transparents) on es servirà i deixar-las refredar a la nevera fins que quallin.

Preparar el granissat de tomàquet

- Netejar els tomàquets.
- Escaldar-los i treure'ls-hi la pell i les llavors.
- Tallar-los a trossets i passar-los pel pymer.
- Passar la pasta pel colador xinés.
- Afegir-hi la sal, el pebre, l'oli i orenga al gust.
- Traslladar-ho a un recipient ample de manera que no arribi a tenir més d'un dit de gruix.
- Tapar-ho hermèticament i posar-ho al congelador durant unes 3 hores.

Presentació

- Treure el granissat del congelador i deixar-lo temperar 5 minuts.
- Rascar el granissat amb una forquilla i afegir-ne 2 cullerades soperes damunt del menjar blanc de les copes i amb un rajolí d'oli d'oliva per sobre