



C r i s t i n a      R o i g  
La cuina com a eina d'enriquiment personal

## **Amanida de maduixots, tomàquet i mató d'aigua de mar**

### Ingredients per a 4 pax

2u de tomàquet madur bo

16 u de tomàquet xerri en branca partit en dos

20u de maduixots al punt grandets

300 grs de mató d'aigua de mar (250 grs d'aigua de mar i 1L de llet)

1 grapat de festucs lleugerament torrats i trencats (es poden comprar torrats o torrar al forn uns 20 minuts a 160°C)

Pebre negre

Per la vinagreta (1 cullerada sopera de vinagre de Mòdena i 4 d'oli d'oliva)

Per la salsa al pesto (45 grs de pinyons torrats al forn, 30 grs d'alfàbrega, 60 grs de formatge parmesà, 100 grs d'oli d'oliva)

### Elaboració

Netejar i tallar les fruites ben boniques

Pel mató d'aigua de mar: posem l'aigua de mar al foc amb un caso fins que redueixi un terç aprox. Hem de aconseguir 70 grs d'aigua de mar. Posem al foc el litre de llet i quant arribi a 85°C hi afegim els 70 grs d'aigua de mar reduïda. Ho portem a ebullició, abaixem al foc i en pocs segons començarà a quallar, apartem i colem amb un drap, gassa o colador de malla fi. És molt fàcil!

Pel pesto, a mi personalment m'agrada escaldar uns segons l'alfàbrega i refrescar-la amb aigua gel ràpidament, així no perd el color. Triturem tots els ingredients al fust o més o menys fi, depenent si ens agrada trobar els pinyons i el formatge.

Ho decorem molt bé i afegim unes fulles d'alfàbrega, els festucs, una mica de vinagreta i una mica de pesto.

Un toc de pebre negre recent molt i a menjar!

