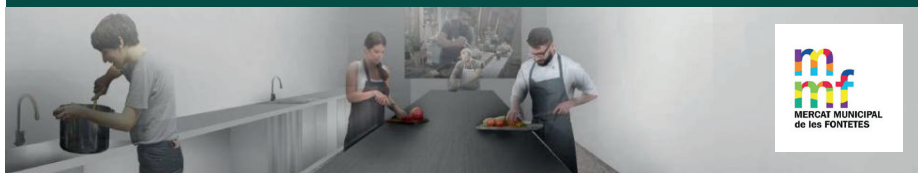


PROGRAMA D'INAUGURACIÓ

AULA DE CUINA



HORARI

ACTIVITAT

12:00 - 12:15

Presentació de l'aula i els agraïments

12:20 - 12:45

Presentació del projecte mitjançant PPT

Explicarem qui som, la nostra història, objectius, activitats i cursos.

12:45 - 13:45

Show Cooking:
Gaspaxo vermell, verd i grana

13:45 - 14:00

Foto final i comiat

GASPATXO, VERMELL, GRANA I VERD

El nostre Gaspatxo

Ingredients (4 persones)

- 1 kg de tomàquets madurs
- 1/2 pebrot verd (italià)
- 1/2 cogombre petit (pelat)
- 1/4 de una dent d'all (sense el germen central perquè no repeteixi)
- 60 ml d'Oli d'Oliva Verge Extra (AOVE)
- 20 ml de vinagre de Xerès o de poma
- 1 culleradeta de sal

Preparació

Tritura les verdures: Poseu al got de la batedora el tomàquet, el pebrot, el cogombre i l'all amb la sal i el vinagre. Tritura a màxima potència durant 2–3 minuts fins que quedi un puré molt fi.

Emulsiona amb la batedora en marxa a velocitat mitjana, afegeix l'AOVE a poc a poc en forma de fil. Això farà que l'oli emulsioni amb l'aigua del tomàquet, donant una textura cremosa, vellutada i un color ataronjat preciós sense necessitat de fer servir pa.

Filtra el gaspatxo per un colador xinès o de malla fina.

Les 3 Variants

Divideix el teu gaspatxo base en tres parts iguals i processa cadascuna amb els seus ingredients especials.

Vermell (síndria). Per cada tassa de gaspatxo base, afegeix 1 tassa de síndria neta (sense llavors i sense pell). Tritura de nou fins a homogeneïtzar. Col·loca una fulla de menta fresca flotant al centre i un rajolí d'AOVE.

Grana (cireres). Per cada tassa de gaspatxo base, afegeix 1/2 tassa de cireres desossades fresques del mercat. Tritura a màxima potència i torna a passar pel colador per retirar qualsevol resta de pell de la cirera. Col·loca una lasca fina de formatge curat (tipus Manxec o Parmesà) a la vora del got i un toc de pebre negre acabat de moldre.

Verd (alvocat). Per cada tassa de gaspatxo base, afegeix 1/2 alvocat madur i un grapat petit de fulles d'alfàbrega o espinacs frescos (això potenciarà el color). Tritura fins que quedi una crema untuosa. Afegeix uns dauets en brunoise de poma verda àcida al centre per donar el toc cruixent.