

## Verdures amb romesco (textura E i C)

### Ingredients per a 10 racions

Espinac congelat	1kg
Carbassa a daus	1kg
Oli d'oliva verge extra	200cc
Romesco (4)	300g
Espeidor goma xantana	30g

### Elaboració

- 1 Coure al vapor els espinacs durant 10-12 minuts. Reserveu-ho.
- 2 Coeu la carbassa durant uns 7 minuts al forn sec o mixt a uns 160°C de temperatura. Un cop cuita, separeu la meitat de la quantitat per preparar la textura C i l'altra meitat per a la textura E.
- 3 Per a la textura C, afegiu-hi un rajolí d'oli i tritureu-ho. Retireu llavors i/o pells visibles. Un cop revisat, afegiu-hi 10g d'espeidor per rectificar la textura.
- 4 Tritureu els espinacs prèviament cuits amb un rajolí d'oli durant 2 minuts. Afegiu-hi 20g d'espeidor i torneu-ho a triturar durant 1 minut a màxima velocitat.
- 5 Per emplatar la textura E, afegir primer els espinacs com a base i tot seguit afegir la salsa romesco i els daus de carbassa al voltant.
- 6 Per emplatar la textura C, afegir primer la carbassa triturada, seguida dels espinacs i coronar amb salsa romesco.

### Observacions

És important tenir en compte que totes les verdures fresques poden ser substituïdes per congelades i, al revés. Tot depèn de quina sigui la disposició d'aliments de cada hospital/centre.

Sempre és important inspeccionar la preparació per assegurar que no hi hagi pells ni llavors.

Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura C és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.