

## Verduras con romesco (textura E y C)

### Ingredientes para 10 raciones

Espinaca congelada	1kg
Calabaza a dados	1kg
Aceite de oliva virgen extra	200cc
Romesco (4)	300g
Espesante goma xantana	30g

### Elaboración

- 1 Cocer al vapor las espinacas durante 10-12 minutos. Reservar.
- 2 Cocer la calabaza durante unos 7 minutos al horno seco o mixto a unos 160°C de temperatura. Una vez cocida, separar la mitad de la cantidad para preparar la textura C y la otra mitad para la textura E.
- 3 Para la textura C, añadir un chorrito de aceite y triturar. Retirar semillas y/o pieles visibles. Una vez revisado, añadir 10g de espesante para rectificar la textura.
- 4 Triturar las espinacas previamente cocidas con un chorrito de aceite durante 2 minutos. Añadir 20g de espesante y volver a triturar durante 1 minuto a máxima velocidad.
- 5 Para emplatar la textura E, añadir primero las espinacas como base y a continuación añadir la salsa romesco y los dados de calabaza alrededor.
- 6 Para emplatar la textura C, añadir primero la calabaza triturada, seguida de las espinacas y coronar con salsa romesco.

### Observaciones

Es importante tener en cuenta que todas las verduras frescas pueden ser sustituidas por congeladas y, al revés. Todo depende de cual sea la disposición de alimentos de cada hospital/centro.

Siempre es importante inspeccionar la preparación para asegurar que no haya ni pieles ni semillas.

Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura C es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.