

COLIFLOR AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I CAVA

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

1 coliflor	1 got de cava
7 rodanxes de pernil serrà	1 cullerada de vinagre blanc
2-3 alls	Sal
2 taronges	1 culleradeta coriandre
1 culleradeta de farina de blat de moro	6 bris de safrà
Aigua	Julivert (per decorar)

Col·locar un paper de forn a la placa de forn. Retirar l'excés de greix al pernil i col·locar les rodanxes sobre el paper de forn. Cobrir amb un altre paper i tenir al forn durant 15 minuts a 180° C (amb el forn preescalfat).

Passat aquest temps, retirar la safata del forn, picar finament 3 de les rodanxes i reservar les altres 4.

Pelar i picar els alls, posar-los en el morter i xafar juntament amb les llavors de coriandre i el safrà. Afegir un polsim de sal grossa i xafar fins que quedi com una pasta. Abocar-hi el cava, barrejar i passar tot a un cassó.

Posar a escalfar i afegir el suc de les dues taronges i el vinagre. Deixar que redueixi a la meitat. Colar i reservar.

Separar les flors de la coliflor i coure-les durant 15 minuts en una cassola amb aigua i un polsim de sal. Escórrer i passar-les a una safata apta per a forn. Regar amb la reducció de suc i cava, i tenir al forn durant 15 minuts a 180° C (amb el forn preescalfat). Separar el suc que ha deixat anar, colar-lo i lligar-ho en un cassó amb una culleradeta de farina de blat de moro diluïda en aigua freda.

Servir la coliflor coberta amb la salsa de taronja i cava. Empolsinar amb la pols de pernil i acompanyar amb una rodanxa de pernil cruixent per comensal. Decorar amb julivert.