

PA DE CARBASSÓ I ALLS TENDRES

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

1,5 carbassons
16 alls tendres
2 ous
100 gr. de bacon fumat
150 gr. de farina
Mantega (per untar)
Aigua
Sal
1 sobre de llevat
Oli d'oliva verge extra
Julivert

1 culleradeta de pebre vermell
1 branqueta de farigola

Per a l'acompanyament:

1 enciam
135 gr. de formatge Idiazábal (o el que agradi)
Cebollí
Vinagre
Oli d'oliva verge extra
Sal
100 ml. de salsa de tomàquet

Picar els alls tendres en cilindres i saltar-los. Posar-hi el carbassó tallat a daus (amb pell), salar i coure les verdures. Afegir el bacon tallat a quadrats i les fulles de la farigola. Saltar tot plegat i reservar.

Batre els ous en un bol, salar i afegir 85 ml. d'oli i 35 ml. d'aigua. Incorporar el llevat, el pebre vermell i la farina (tot tamisat). Barrejar bé i incorporar el saltat de carbassó i alls. Barrejar.

Avocar en un motllo untat amb mantega i farina. Cuinar-ho al forn durant 30-35 minuts a 180°C (amb el forn pre-escalfat). Deixar contemperar i desmotllar.

Netejar i escórrer bé l'enciam. Col·locar en un bol el formatge, un rajolí de vinagre, un altre d'oli i el cebollí picat. Salar. Barrejar bé i afegir l'enciam.

Servir el pa de carbassó acompanyat amb la salsa de tomàquet calent, l'amanida d'enciam i formatge. Decorar amb una fulla de julivert.