

Paté de remolatxa amb crudités de verdure

INGREDIENTS (4 pax.)

- 2 remolatxes petites cuites
- 1 tassa d'anacards crus i hidratats
- ½ dent d'all
- 1 rodella de gíngebre fresc
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre al gust
- Suc de llimona
- Llavors de sèsam
- 1 poma verda

ELABORACIÓ

- Posem a coure la remolatxa amb la pell a una casolà amb aigua bullent durant 60 minuts aproximadament, fins que estigui tova.
- La escorrim i li traiem la pell
- Els anacards s'han de posar en remull la nit anterior (unes 8 hores) per que estiguin tendres. Per això cal col·locar-los en un pot de vidre hermètic coberts d'aigua. Passat el temps tirem l'aigua, els rentem i els escorrim bé.
- Col·loquem dins del got del túrmix la remolatxa a trossos, l'all, el gíngebre i els anacards.
- La pasta restant s'ha de barrejar amb un raig d'oli d'oliva, sal i pebre al gust. Si la crema et queda amb una textura sorrosa pots afegir més oli d'oliva i remou bé per donar-li consistència a paté.
- Per servir-ho podem tallar rodelles de poma verda molt fines per fer-les servir de base, posar el paté a sobre i posteriorment les llavors de sèsam.