

3.- Amanida de la casa

www.receptesdelaquima.cat/Inici/amanida%20de%20la%20casa.html

A casa es mengen moltes amanides i quasi bé sempre és l'Enric qui les fa. L'amanida que aquí us presento s'ha convertit en l'amanida estrella de la casa. La vàrem començar a fer de molt joves, en un moment en que no teníem gaires diners. Inicialment, aquesta amanida portava llagostins però els vàrem eliminar per massa cars. També portava pomelo però el vàrem substituir per la taronja ja que els grills de pomelo s'havien de pelar per evitar l'amargor i això era molt laboriós. És una amanida fresca que pot constituir un primer plat lleuger.

Ingredients per a 4 persones

Mig enciam llarg

Una taronja

50 g de nous pelades

75 g de formatge de bola o emmental

3 cullerades soperes d'oli d'oliva

1 cullerada sopera de suc de llimona

Una punteta de sal

Elaboració

Eliminar les fulles més verdes (exterior) de l'enciam i tallar la resta a trossos entre 2 i 3 cm d'ample. Rentar-lo i escorre'l molt bé. Per fer això va molt bé tenir una escorredora per enciams de les que porten un sistema per centrifugar-lo. Pelar la taronja eliminant també la part blanca de la pell. Tallar-la a dauets. Tallar el formatge a dauets petits i esmicolar les nous.

En un bol per amanides posar-hi tots els ingredients excepte l'enciam i barrejar-ho tot molt bé. Posar l'enciam a sobre. És important barrejar-ho tot just abans de servir-la. D'aquesta manera l'enciam no es panseix.