

Céleri asado

Preparación

Para el celeri: Limpiar el céleri por si tuviese algo de tierra. No pelarlo. Cortar en gajos, según tamaño del céleri obtendremos de 6 a 8 gajos. En una bandeja de horno colocar una hoja de papel sulfurizado. Espolvorear especies masala, colocar los gajos encima y acabar de espolvorear las especies, la cúrcuma, salpimentar y poner un chorrito de aceite de oliva. Introducir en el horno previamente precalentado a 180° durante unos 45-60 min según el grosor del gajo. Pincharemos con la punta de una puntilla para comprobar que está cocido, retirar del horno y reservar. En diferentes cazos reidratar con agua caliente las uvas de corinto y las ciruelas. Cortar los dátiles en dos para retirar el hueso y cortar a tiras finas. Para el emplatado: Calentar el gajo del céleri, quitar con el cuchillo la corteza, laminar el céleri y disponer en el centro del plato. Disponer los diferentes frutos secos. Por último, en un bol, aliñar la rúcula con aceite de oliva y sal y colocar encima del gajo laminado. Echar un chorrito de aceite y servir.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el celeri:

1 celeri (raíz de apio fresca, bola)
4c/c Mezcla de especies masala sin triturar
1c/s Cúrcuma
2c/s Uva pasa corinto
6 Ciruelas pasa
6 Dátiles frescos Mejoul
50gr de rúcula selvática
Aceite de oliva
Sal
Pimienta.

Utensilios

Bandejas
Papel sulfurado para horno
Cuchillos
Boles
Cazos

Instructor destacado



Xavier Pellicer

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD