

# AMANIDA D'ESPINACS A LA CATALANA

## INGREDIENTS:

UNA BOSSA D'ESPINACS FRESCOS I METS  
QUATRE CULLERADES DE PINYONS  
VI PEDRO XIMENES  
OLI DE GIRASOL  
SAL MALDON



1. FEU UNA REDUCCIÓ D'UN PARELL DE COPEES DE PEDRO XIMENES A FOC LENT, FINS QUE PERDRÀ L'ALCOHOL PERÒ SEMSE QUE ARRIBE A COMENÇAR EL PROCÉS DE SOLIDIFICACIÓ.
2. POSEU UNA BONA GLOPADA D'OLI DE GIRASOL EN UNA PAELLA, ESCALFEU-LO I DAUREU ELS PINYONS A FOC LENT. QUAN ESTIGUEN FETS, PASSEU-LOS JUNTAMENT AMB L'OLI AL RECIPIENT DEL TÛRMIX I TRITUREU-LOS FINS QUE ACONSEGUIREU UNA PRALINE PASTOSA PERÒ NO MASSA SÒLIDA.
3. POSEU EN EL PLAT ELS ESPINACS COM A BASE. DISTRIBUIU PER DAMUNT LA REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENES I LA PRALINE DE PINYONS. REPARTIU UN PARELL DE PESSICS DE SAL MALDON.

AQUESTA EXTRAORDINÀRIA RECEPTE ÉS D'UN DELS LLIBRES DE FERRAN ADRIÀ, I ÉS UN EXEMPLE DEL SEU PRINCÍPI GENIAL D'IRONIA I HUMOR EN LA CUINA. ELS TRADICIONALS ESPINACS A LA CATALANA QUEDEN "DECONSTRUÏTS", COM DIU ADRIÀ, PER TAL COM TOTS ELS INGREDIENTS HI APAREIXEN, PERÒ AMB TEXTURES I FORMES DIFERENTS, I CONSERVANT EL SABOR PROPI DEL PLAT: ELS ESPINACS (ACÍ CRUS, EN LA RECEPTE TRADICIONAL ESCALDATS I FREGITS), ELS PINYONS (EN FORMA DE PRALINE, CRUS EN EL PLAT DE TOTA LA VIDA) I EL RAÏM (CONVERTIT EN REDUCCIÓ DE VI, COM A PANSES EN EL PLAT TRADICIONAL). RESULTAT: UN PLAT CONEGUT I ALHORA NOU, UNA MOSTRA DE COM PODEM CONVERTIR LA CUINA EN UNA ACTIVITAT DIVERTIDA.