

Teula de quicos *Toasted maize tile*

Ingredients

Làmines d'obulato
Pols de quicos

Almívar tpt:
100 g d'aigua
100 g de sucre

Explicació

Es tracta d'una recepta d'El Món, el primer carrusel de tapes del Celler de Can Roca.

Elaboració

Fes bullir l'aigua amb sucre fins que aquest estigui completament dissolt i deixa-la refredar. Pinta tres làmines d'obulato amb l'almívar i deixa-hi caure quicos triturats al damunt. L'escalfor del forn assecarà l'almívar i els quicos hi quedaran enganxats. Per aconseguir-ho, enfora les làmines, sense ventilació,

a 160 °C, fins que quedin seques; en refredar-se, quedaran cruixents. Finalment, les pots decorar amb uns punts de guacamole.

Observacions

L'obulato també ens pot servir per sostenir aliments que vulguem deshidratar i posteriorment fregir, com ara les potes de pop (vegeu la pàgina 92).

Ingredients

Oblaaf wafers
Toasted maize powder

Sugar syrup:
100 g water
100 g sugar

Explanation

A recipe from El Mundo, the first set of tapas at El Celler de Can Roca.

Preparation

Boil the water and sugar until they are completely dissolved and cool. Brush three oblaaf sheets with the syrup and sprinkle crushed toasted maize on them. The oven will dry the syrup and the toasted maize will become attached. This is obtained by baking without ventilation at 160 °C until dry. Cool-

ing will make the result crunchy. Finally, you can decorate with a few dots of guacamole.

Observations

The oblaaf can also be used to hold items we want to dehydrate and then fry, such as octopus leg (see page 92)

