

Paté de cigrons i alvocat

Andalusia

Isabel Azcárate Durán

Ingredients

125 g de cigrons
125 g de polpa d'alvocats
200 g de moixernons de primavera
1 tros de kombu (alga bruna)
Suc d'una llimona
25 g de sèsam rostit
Un pessic de sal i pebre



Preparació

Poseu en remull els cigrons durant tota una nit. Després renteu-los bé i coeu-los amb el kombu fins que siguin tendres (si és necessari afegiu-hi aigua calenta).

En un bol barregeu bé la polpa dels alvocats amb el suc de llimona fins que ens quedi una pasta llisa i homogènia. Reserveu els pinyols dels alvocats.

En un molinet de cafè o al morter moleu els grans de sèsam que heu cuit a foc lent i amb una cullera de fusta.

Al bol dels alvocats lligueu la pasta dels cigrons, el sèsam i els moixernons prèviament rentats. Poseu-hi sal i pebre al gust i amb una espàtula de fusta remeneu-ho i barregeu-ho fins que el menjar sigui ben uniforme.

Afegiu-hi els pinyols sencers i deixeu-ho refredar. Si voleu que s'espesseixi, guardeu-ho a la nevera.

Al final podeu afegir-hi algun tipus d'herba fresca com la menta per a guarnir-ho.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>