

TIMBAL DE VERDURES AMB FORMATGE DE CABRA I ROMESCO

Ingredients per a 6 persones:

3 carbassons
1 albergínia
2 pebrots
300 gr. de formatge de cabra
3 patates mitjanes
250 gr. de xampinyons
4 cebes grans
6 espàrrecs verds
Sal, pebre i oli
Salsa romesco

Elaboració:

Talleu a rodanxes gruixudes els carbassons. Passeu-los per la planxa amb una mica d'oli i reserveu-los. Al mateix temps, escaliveu el pebrot, l'albergínia i la patata. Quan estiguin cuits, peleu-los i talleu la patata a làmines i feu tires amb el pebrot i l'albergínia. Els xampinyons també els laminarem i els passarem per la paella amb oli, sal i pebre. Posteriorment caramel·litzarem la ceba, tallant-la molt fina i coent-la a foc lent amb oli i sal, fins que agafi una mica de color.

Finalment, passarem a muntar els timbals amb un motlle cilíndric sense base. Anirem formant capes, deixant a la base la patata. A sobre de tot hi posarem el tall de rodó de formatge de cabra i un espàrrec. Col·loquem-ho al forn a gratinar uns 10 minuts, fins que el formatge quedi daurat. Ho acompanyarem amb el romesco per sobre o al voltant, segons el gust de cadascú.