

# RECUIT ECOLÒGIC

QUALLAT AMB CARD

06-07 | RACIONS

8 H | TEMPS

CONTÉ LACTIS 

CONTÉ MEL 

## Ingredients

Tots els ingredients són ecològics:

- 3 l de llet de cabra
- 1 o 2 g de card
- Mel de romaní
- 1 branca de romaní en flor



## Recepta de Lola Puig

### RESTAURANT CA LA LOLA

Carrer de la Presó, 2  
17114 Ullastret, Girona

### RESTAURANT KMO SLOW FOOD

## Productes locals

En el Restaurante Ca la Lola son impulsores de la slow food y las recetas km 0. Solo trabajan con productos ecológicos de proximidad o de su propio huerto, con el fin de contribuir a la reducción de la huella de CO2 en el medio ambiente. Sus recetas son sencillas y se inspiran en los platos tradicionales ampurdaneses, como este recuit ecológico cuajado con cardo.

## Elaboració

**PAS 1** Posem el card en remull.

**PAS 2** Bullim la llet.

**PAS 3** Deixem refredar la llet fins als 37-40 °C, aproximadament.

**PAS 4** Colem el líquid del card i l'aboquem a la llet. Ho remenem tot i ho deixem reposar perquè es qualli.

**PAS 5** Extraiem el sèrum de la llet quallada amb una gasa.

**PAS 6** Batem enèrgicament la quallada sense sèrum.

**PAS 7** Ho servim amb mel de romaní. Podem decorar les postres amb una branqueta de romaní en flor.