

## ESCABETX DE GUATLLES AMB ROSES

### RECEPTA PER A:

4 RACIONS

4 guatlles  
2 pastanagues mitjanes  
1 porro  
2 dents d'all  
1 branqueta de farigola  
10 grans de pebre negre  
5 claus d'olor  
50 ml oli d'oliva  
50 ml Brou d'au  
50 ml Vi blanc  
20 ml Vinagre de xerès  
5 ml aigua de roses  
sal i pebre al gust

Pètals de rosa (per decorar)



El passat dia 18 d'Octubre dins del marc de les activitats de Fira àpat, vàrem tenir l'honor de participar a les ponències de cuina de proximitat que es van oferir per al públic assistent a la fira.

En aquest cas i en motiu de la presentació, pròximament, d'un llibre de receptes sobre la cuina de les roses, l'Institut Martí Dot de la mà dels Amics de les roses ens van elaborar aquesta recepta d'escabech de guatlles amb roses, del mateix roserar den Dot de Sant Feliu de Llobregat.

La jornada va ser un èxit de participació i els assistents van poder degustar el plat que ens van cuinar els alumnes de l'escola amb aquest ingredient tan especial i del que esperem que podeu cuinar i gaudir d'aquesta recepta a casa vostra.

