

## Teja de kikos *Toasted maize tile*

### Ingredientes

Obleas de obulato  
Polvo de kikos

Almíbar tpt:  
100 g de agua  
100 g de azúcar

### Explicación

Se trata de una receta de El Mundo, primer carrusel de tapas de El Celler de Can Roca.

### Elaboración

Hierve el agua con el azúcar hasta que esté completamente disuelto y enfríala. Pinta tres láminas de obulato con el almíbar y deja caer kikos triturados encima. El horno secará el almíbar y los kikos quedarán pegados. Para conseguir esto, hornea sin ventilación a 160 °C hasta que quede seco. Al enfriarlo

quedará crujiente. Finalmente, puedes decorar con unos puntos de guacamole.

### Observaciones

El obulato también nos puede servir para sostener elementos que queramos deshidratar y posteriormente freír, como las patas de pulpo (véase la página 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)

