



CAL PEPITU

Rodó de vedella Winston amb bolets

Peça: conillet del darrera de vedella

Per donar-li el toc a fumat: En el nostre cas ho hem fet amb un fumador de llenya d'alzina durant dues hores, després l'hem posat en un forn de llenya durant 4 hores a baixa temperatura.

L'hem tret i l'hem filetejat, fent bistec d'un centímetre.

(Si no teniu fumador a casa, cosa normal, la podeu envasar al buit amb una mica d'oli, sal i pebre i la poseu al forn durant 4 hores a baixa temperatura, no tindrà el toc fumat però us quedarà molt tendra).

Ingredients:

1 kg de conillets de vedella
150 gr de camagroc frescos
150 ml de nata
400 ml brou de pollastre
1 ceba mitjana
Oli
Sal
Pebre



Elaboració:

En una cassola amb una mica d'oli, rostim el rodó filetejat.

Un cop rostit posem la ceba a la cassola i la deixem sofregir uns 5 minuts.

A continuació afegim el brou i tapem la cassola, deixem que vagi fent xup- xup fins que la vedella estigui tendra.

Després hi afegirem els camagroc i deixarem l'olla destapada fins que el brou es redueixi a la meitat.

Un cop reduït hi afegirem la nata i deixem que bulli 5 minuts a foc fort.

Retirem la vedella i triturarem els altres ingredients fins que quedi tot ben lligat.

Tornem la vedella a la cassola amb la salsa, ho deixem un parell de minuts al foc i ja estarà llest.



EL GANXET

Croqueta d'estofat de vedella amb llenegues Croqueta de botifarra de pagès amb rovellons Croqueta de calamars amb camagrocs

Ingredients:

Per a l'estofat de vedella:

- Ceba, alls, llata de vedella, tomàquet, llenegues, espècies, sal, pebre, ametlles.

Per a la botifarra amb rovellons:

- Ceba, botifarra de pagès, rovellons, tomàquet, all, julivert, sal, pebre.

Per als calamars amb camagrocs:

- Ceba, calamars, brou de peix, tinta, alls, camagrocs, sal, pebre

Per fer les croquetes:

- mantega, llet, farina, ou, pa ratllat.



Preparació de l'estofat de vedella amb llenegues:

Posar la ceba al foc i deixar que es faci lentament. Seguidament afegir la vedella, els alls, la sal i el pebre i deixar aproximadament 2 hores a foc lent, afegir el tomàquet i les llenegues ja cuites, i per últim afegir una picada d'ametlles i les espècies.

Un cop fred picar a trossets petits i reservar.

Preparació de la botifarra amb rovellons:

Posar la ceba a la paella i sofregir-la, seguidament afegir el tomàquet, la botifarra i els rovellons ja cuits, deixar que es cuini tot i afegir els alls i el julivert. Un cop fred picar a trossets molt petits i reservar.

Preparació dels calamars i camagrocs:

Tallar una ceba i posar-la a foc lent, afegir el calamar tallat a trossets, posar-hi un remolí de brou de peix, i deixar bullir fins que el calamar estigui ben tou. Quan s'hagi evaporat el brou, afegir una miqueta de tomàquet fregit i seguidament els alls i els camagrocs fins que estiguin cuits.

Preparació de les croquetes:

Posar a la cassola la mantega i la farina i deixar-la cuinar. Després s'ha d'afegir una de les tres preparacions anteriors i posar lentament la llet sense deixar de remenar, treballant la massa fins que quedi força espessa. Retirar-la del foc i rectificar de sal si fos necessari.

Deixar reposar 12 hores a la nevera. Un cop ben freda podem manipular-la i fer unes petites porcions amb ajuda de la farina i passar-les per ou i pa ratllat. Per fregir-les es necessari oli abundant.

AVIRAM MARIA

Aletes de pollastre rostit amb llenegues

Ingredients per persona:

2 aletes de pollastre
Farina (d'arròs)
Sal, pebre al gust
Oli d'oliva suau
1 ceba gran
2 grans d'all
Llenegues



Preparació:

Primer de tot salpebrem les ales de pollastre, les passem per farina i a continuació les posem en una cassola amb oli prèviament escalfat. Amb foc mig, deixem que les ales es vagin rostint, i un cop estiguin daurades, les retirem.

Seguidament, utilitzant la mateixa cassola i oli, hi afegim les llenegues perquè deixin anar l'aigua. Un cop l'hagin deixat anar hi afegim sal i dos grans d'all, ho saltegem i un cop rostit ho retirem de la cassola.

A continuació, tornem a afegir les ales que prèviament hem rostit amb la ceba tallada a Juliana. A foc mig, deixem que la ceba es vagi daurant, i un cop estigui cuita incorporarem les llenegues que em preparat prèviament.

Finalment ho remenem tot de tal manera que es barregin els gustos, i que agafin temperatura les llenegues. I ja podem emplatar.



CA LA PILI

Mandonguilles de pollastre amb ceps i samfaina amb oli de tòfona

Ingredients:

Per a les mandonguilles
Carn picada de pollastre
Ou
Ceps
Pa torrat

Per a la samfaina:
Carbassó
Pebrot verd
Pebrot vermell
Albergínies
Tomàquet
Ceba

I també:
Sal
Oli d'oliva
Oli de tòfona
Un gotet de vi
Sal
Pebre



Preparació:

Primerament es preparen les mandonguilles amb la carn picada de pollastre, els ceps , l'ou i el pa ratllat. Es barreja tot bé i es formen boles, s'arrebossen i es reserven.

Pelem les verdures, les tallem a daus i les reservem .

Posem una paella al foc amb oli d'oliva , hi anem fregint les mandonguilles i reservem.

A la mateixa paella posem les verdures amb una mica d'oli d'oliva i anem fregint a foc suau. Tapem i deixem que es facin les verdures, l'última que s'ha de posar és el tomàquet. Quan ja falta poc perquè estigui tot fet, s'afegeixen les mandonguilles i es torna a tapar tot. Passats uns cinc minuts afegim un bon raig d'oli d'oliva de tòfona. Tapem i passat uns minuts apaguem el foc i ja tenim llest el plat.



PASTISSERIA MONTSERRAT

Coca pastada amb moscatell, bolets, tomàquet i ceba

Ingredients:

Pasta per a la coca:

Mig litre d'aigua / moscatell

75 gr de mantega

10 gr de sucre

20 gr de sal

1,1 quilo de farina

100 gr de llevat fresc

Per sobre:

Ceba

Pebrot escalivat

Albergínia escalivada

Tomàquet fregit

Bolets



Preparació :

Fer niu amb la farina i afegir tots els ingredients al mig.

Pastar fins que quedi una pasta fina i homogènia.

Estirar segons la forma que més agradi.

Un cop estirada pintar amb tomàquet i posar la ceba caramel·litzada per sobre, distribuir l'escalivada i els bolets .

Coure a 200º durant 10' i pintar ambo li d'oliva quan surti del forn.