

ALLIOLI

INGREDIENTS:

2 grans d'all
un setrill d'oli d'oliva o 15 cl (aproximadament)
Un polism de sal



ELABORACIÓ:

- Poseu al morter el polism de sal i els alls, pelats i sense els grills.
- Aixafeu-ho bé fins a obtenir una pasta tan fina com sigui possible.
- Anar afegint oli, gota a gota, fins aconseguir que la pasta se separi del morter.
- Hi ha qui, per tenir més èxit, aboca l'oli fent-lo llistcar per la canal del morter.

NOTES:

- Aquesta versió no porta ou.
- Es pot posar una mica de suc de llimona o unes gotes d' aigua per ajudar a emulsionar.
- És important que els ingredients i el morter estiguin a temperatura ambient.

BACALLÀ ESQUEIXAT

INGREDIENTS:

500 g de bacallà sec del morro (aproximadament)

1 tomàquet madur gros

1 ceba grossa o del mateix pes que el bacallà

Olives

Oli



ELABORACIÓ:

- Esqueixeu el bacallà i rebutgeu-ne les espines i la pell.
- Poseu el bacallà en remull dins d'un bol amb abundant aigua freda i canvieu l'aigua cada 20 minuts.
- Quan estigui dessalat, escorreu-lo i premeu-lo fort amb les mans a fi de treure'n l'aigua.
- Tot seguit, col·loqueu-lo en una plata i afegiu-hi el tomàquet tallat a daus, la ceba tallada a tires fines i les olives.
- Cobriu-lo amb l'oli.
- Ja està llest per servir !



FRICANDÓ AMB MOIXERNONS

INGREDIENTS:

1 kg de vedella en bistecs (mitjana, tapa plana, cap de mort, crostó, cuixa o palpís, etc.)

50 g de moixernons

1 ceba grossa

2 o 3 grans d'all

3 o 4 cullerades de farina

1 copa de vi blanc

Aigua o brou

Oli

Sal



ELABORACIÓ:

- Talla els bistecs com escalopes, saleu-los, enfarineu-los i fregiu-los. Tot seguit, guardeu-los.
- Posa en una cassola l'oli de fregir la carn, colat, la ceba ratllada i l'all ben trinxat, tan finament com sigui possible.
- Sofregiu-ho bé, a foc baix. Afegir una bona cullerada de farina i deixeu-la coure bé.
- Quan agafi color, tira una copeta de vi blanc.
- Seguidament, mulla amb una mica d'aigua o brou, tira els bistecs i els bolets, prèviament remullats (30 minuts aproximadament).
- Deixa que faci xup-xup. Cal que estigui al foc uns 30 minuts.
- Tasta-ho !



PÈSOLS OFEGATS

INGREDIENTS:

1.5 kg de pèsols desgranats
100 g de cansalada viada
1 ceba tendra
1 all tendre
Un manat d'herbes: llorer, canyella, menta i marduix.
1/2 copeta d'anís o vi ranci
1 cullerada de llard o oli
Pebre
Sal



ELABORACIÓ:

- Talla la cansalada a trossets i fes-la sofregir en una olla o cassola de terrissa amb el llard.
- Afegir la ceba picolada ben fina al mateix llard. Tirar el manat d'herbes quan estigui una mica cuita.
- Afegir els pèsols desgranats i mulla-ho amb una mica d'aigua.
- Afegir l'anís o el vi ranci. i amanir-ho amb sal i pebre.
- Tapa la cassola amb una tapadora i deixa que cogui lentament.



ARRÒS AMB ÀNEC

INGREDIENTS:

1 ànec salvatge xerraire o mut
400 g d'arròs bomba
2 o 3 tomàquets
100 g de pèsols
1 ceba mitjana
Aigua
Oli
Sal



ELABORACIÓ:



- Netegeu l'ànec i talleu-lo a trossos.
- Poseu una paella al foc amb oli i feu-hi rossejar els trossos d'ànec, salats prèviament.
- Sofregir la ceba a la mateixa cassola.
- Afegir el tomàquet, retllat i sense peles i llavors, quan la ceba estigui rossa.
- Deixar bullir.
- Un cop cuit, tirar l'arròs i els pèsols.
- Deixar coure durant uns 20 minuts.
- Recorda que abans de menjar, cal que reposi uns 5 minuts!

CARGOLS AMB ALLIOLI

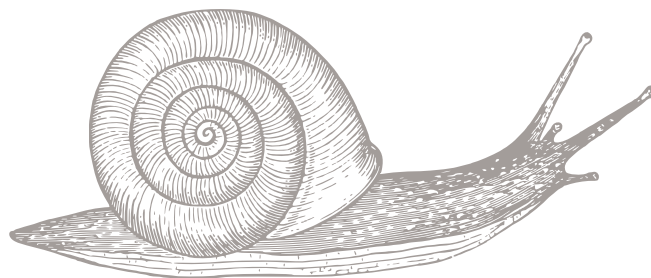
INGREDIENTS:

1.5 kg de cargols de juntes
2 tomàquets
julivert
2 o 3 alls
Herbes aromàtiques: llorer, farigola.
Aigua
Vinagre
Sal
Allioli



ELABORACIÓ:

- Netegeu els cargols amb aigua, sal i vinagre.
- Posar els cargols a bullir amb les herbes aromàtiques.
- Quan estiguin cuits al vostre gust, trieu-los del foc i escorreu-los.
- Poseu una cassola al foc i feu sofregir la ceba, el tomàquet, l'all i el julivert.
- Afegir-hi els cargols i deixeu reduir la salsa.



MODERNISTES

INGREDIENTS:

525 g de farina
400 g de sucre fi
8 rovells d'ou
8 clares d'ou
1/4 de litre d'aigua
Mantega
1.5 g de matafaluga



ELABORACIÓ:

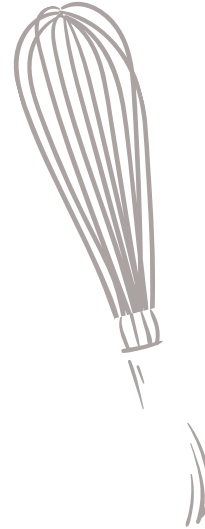


- Bateu els rovells amb 300 g de sucre.
- A mesura que es vagi esponjant, afegir aigua a poc a poc.
- Un cop muntat, afegir la matafaluga.
- A part, batre es clares amb la resta de sucre i deixar-les a punt de neu.
- Untar amb la mantega motlles quadrats i enfarinar-los.
- Omplir la meitat dels motlles amb la pasta i posar-los al forn (160°), fins que la pasta estigui rossa.
- Quan estigui freda, cal tallar la pasta en barres d'una mica més d'1 cm i tornar-les a posar al forn pel costat pel qual s'han tallat.

CREMA DE SANT JOSEP

INGREDIENTS:

200 g de sucre
2 o més cullerades de sucre per cremar
1 cullerada sopera de midó
6 o 8 rovells d'ou
1 litre de llet
Una pela de llimona
Un canó de canyella



ELABORACIÓ:

- Guardeu una mica de llet i poseu la resta al foc en un cassó amb la pela de llimona i el canó de canyella.
- Només cal que bulli una mica perquè agafi gust. Treure el tros de canyella i el de llimona.
- A continuació, poseu en un bol una mica de llet, sucre i roells d'ou i el midó. Remenar.
- Tirar-ho a l'ansat amb la llet i mantenir a foc baix, sense que bulli fort.
- Cal no deixar de remenar.
- Tot seguit, aboqueu la crema en una plata i deixeu-la refredar.
- Per cremar-la, poseu el suvre a sobre i passeu-hi una pala ben roent.