

Bens d'Avall	Es Canyis	Las Olas
Septiembre 27	Octubre 4	Octubre 11
Urbanització Costes de Dret Sóller Tel: 63 23 81	Passeig La Plaça d'En Bertran Port de Sóller Tel: 67 74 05	La Torre Port de Sóller Tel: 63 26 15
Para esta ocasión el equipo de Bens d'Avall defendiendo más que nunca lo que son sus máximas - productos de temporada y creatividad - presentan en su pego y con punto de cocción ajustado lo mejor del mar, tierra y montaña, sin olvidar esas frutas con chismones que adornan el valle en otoño: las granadas. Que disfruten!	Aquí se respira fresca y sensibilidad por las cuatro estaciones, posados. Déjese llevar de la mano de Angelita y sorprenda con la cocina de Patrio y compañía ante la puesta en escena del plato y su despensa (primero). Platos y sabores auténticos y aromáticos. Seamos curiosos!	Aquí el patrón nos ofrecerá un concierto inédito. El gusto, la pasión y el saber hacer inevitablemente darán un final auténtico de fiesta para los sentidos. Sabes, sabes... algo que tanto echamos en falta hoy en día, aquí se va a desatar con la fuerza de una tormenta de octubre. No se lo pierdas!
M E N U La receta de verduras y langosta con vinagreta de aceitunas negras. Fritollet de verdura con salsa de cangrejo de bono. El calamar relleno de setas y sus patitas con salsa de fresas de fresa y patatas. Sorbete de granada. El lomo de cerdo al vinagre y vinagre viejo. Las tres delicias de otoño.	M E N U La cocina de granada. El calabacín relleno de frutos del mar. La suprema de cordero al estilo mallorquín. La perdia con salsa de granada. Las peras al chocolate con culis de kakao.	M E N U El pastel de besada con pistachos y avellanas. La crema de gambas de Sóller con hierbas frescas. El sorbete de limón. La paletilla de cerdo rellena con rebouillat. El café negro con un toque de chocolate.
Precio del menú: 3.700 pts. + I.V.A. Reservas realizas sus reservas con dos días de antelación debido a que las plazas son limitadas.		

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Et trobarem a falta Joan

Aquesta és una introducció a un article que no m'agradaria haver d'escriure, però ara me toca acomiadar-me de tu, i no vull

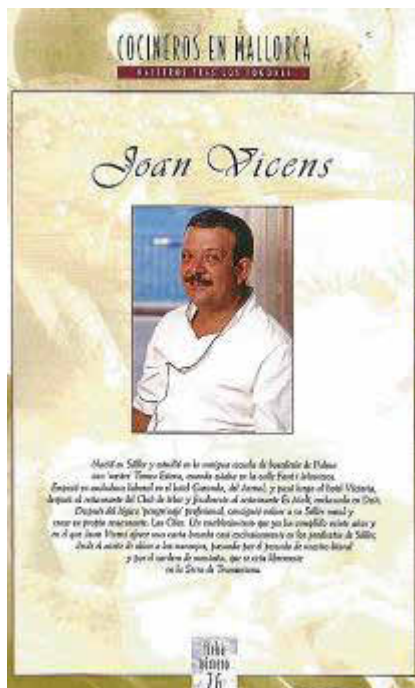
Vaig conèixer en Joan com la gran majoria de cuiners i cuineres solleriques ho han fet, a una mostra de cuina, una jornada gastronòmica o simplement a las Olas amb un bon àpat davant. Però apart de cuinar, abans de xef, en Joan era (i és, perquè sempre ho serà) un mestre, un referent de la gastronomia a la Vall. Tots hem fet feina amb ell i a tots no ens ha escatimat ni una paraula ni un gest del seu coneixement. En Joan ho compartia tot, li agradava ficar-se a tots els sarau perquè li agradava compartir. Amable, sincer i una persona que estimava les seves arrels gastronòmiques i així ho transmetia. Des d'aquí vull donar el meu condol a la família i amics. Joan

moltes gràcies mestre, segur que allà on siguis, tal vegada amb el teu mestre Tomeu, estireu fent una bona «mice en place» per gaudir de la vostra bona cuina.

No és, ni prop fer-s'hi, tant bona com les teves, però valgui aquesta paella com a agraïment per tot els que has ensenyat i donat a la gastronomia del teu poble.

Ingredients per una paella de 5 persones:

- 450 grams de carn a daus (conill, llom, pollastre).
- 450 grams de peix net (rap, lluç, bacallà).
- 5 tasses rases d'arròs. (més o manco 500 grams).
- 1 pebre vermell torrat i pelat.
- 1 ceba picada.
- Fons blanc o aigua.
- 2 carxofes, netes i blanquejades. Si és el temps.
- 100 grams de mongetes fresques trossegades.
- 100 grams de xixols frescs.
- 100 grams de favetes (si és el temps).
- Julivert, all.
- 2 llagostins per persona.



- 2 escamarlans per persona.
- 2 gambes per persona.
- 2 musclos per persona.
- 2 cossos de cranc trossegats o llagosta o grimald.
- Sifrà en branca.
- Tomàtiga fresca picada.
- Pebre vermell dolç.
- Oli verge de Sóller

Elaboració:

Un cop netes totes les carns i la verdura ho trossegarem tot convenientment. Amb una mica d'oli daurarem a la paella el marisc i el peix, que reservarem per més tard.

A la mateixa paella daurem la carn assonada i una vegada que aquesta estigui daurada afegirem les verdures, després el pebre vermell dolç i en darrer lloc la tomàtiga. Recordau fer un bon efecte maillard.

Acte seguit ofegarem l'arròs i afegirem el líquid (2 x 1 d'arròs). A mitja coccio hi afegirem la picada i el marisc i peix reservat. Rectificar de gustos i coure a foc lent.

Curiositats de les paelles

Els ingredients canònics són: arròs, carn de pollastre i de conill. Però tampoc no hi pot faltar la picada, el safrà i la tomàtiga.

La paella original portava rata d'Albufera. Però d'aquests ingredients prohibits, ja em parlarem un altre dia.

Hi ha tres varietats d'arròs admeses amb denominació d'origen: sènia, badia i bomba. Sènia i badia són arrossos tradicionals, que absorbeixen bé els sabors i queden cremosos, perlats.

El bomba té textura menys cremosa, però absorbeix gairebé tan bé els sabors i, encara que d'inferior propietat culinària, té l'avantatge que no es passa tant ràpid durant coccio.

Però que quedi clar, una paella no és un «arròs amb coses». (Jamie Oliver va presentar la seva paella amb xoriç).

Hi ha diverses normes no escrites i que ja formen part de la cultura popular.

La paella és dels dijous o dels diumenges. I de paella no s'en sopa.

CUINA DE TEMPORADA:

Paletilla de xot farcida amb sobrassada

INGREDIENTS

Per a 4 persones:

- 1 paletilla de xot de muntanya de 800 gr.
- Cebes, pastanagues, api, porro, bocinets de bolets, romaní, moradux i llorer.
- ½ copa de xerès i oli d'oliva de Sóller.
- Sa i pebre bo negre recent molt.

Pel farcit:

- Sobrassada al gust.
- ½ kilogram de carn picada, de porc i vedella a parts iguals.
- 1 copa d'oporto.
- 2 ous, all, julivert, orenga, sal i pebre bo blanc.
- Guarnició: Patates noves i pomes Golden.

ELABORACIÓ:

- S'han de mesclar tots els ingredients del farcit.
- Es retiren els ossos de la paletilla i s'estén per a col·locar la farsa damunt. Es poden posar bocinets de sobrassada per damunt la farsa. S'embolica la carn ben estreta amb paper d'alumini.
- En una palangana de forn s'hi posen els ossos que hem tret a la carn, les verdures trossegades, les herbes, un rajolí d'oli i un poc de sal i pebre.
- Damunt aquest llit de verdura posam la carn i ho enformam tot a 200C° durant una hora i mitja aproximadament. A mitja coccio hi posam en bon raig de xerès.
- Amb el fondo de verdures, els ossos i les herbes podem preparar un bon brou fosc de carn. Primer se desgreixa la palangana amb xerès, oporto o vi blanc segons agradi. S'hi afegeix aigua i a bullir per reduir. Colam i si és necessari ho podem lligar.
- Com a guarnició se poden servir unes patates al forn i un grells de poma saltejats amb mantega.



ESCOLA DE CUINA:

Petit homenatge a cuiners i cuineres que han marcat la gastronomia balear:

- Mestre Tomeu Esteva. (Andratx). Mestre de mestres. El 12 de març de 1932 va veure per primera vegada una cuina: va ser la del Gran Hotel de Palma. Quatre anys més tard era l'ajudant de cuina del Gran Hotel de Camp de Mar i el 1937 va passar a Gran Hotel Mediterrani, però a la Guerra Civil va haver d'abandonar. El 1940 es va incorporar a l'Hotel Mediterrani. Tomeu Esteva Jofre fou requerit el 1967 per l'Escola Sindical d'Hostaleria de les Balears per dedicar-se al magisteri.
- Madò Coloma. El llibre de Madò Coloma *Cocina selecta Mallorquina* va ser durant anys un referent. Coloma Abrines Vidal, nascuda a Campos el 28 de desembre 1887, va ser cuinera a diferents cases senyoriales de Mallorca.
- Caty Juan de Corral (Palma). Caty Juan de Corral és el sobrenom de Catalina Juan Servera, escriptora, periodista i gastrònoma. Caty Juan de Corral va fer un intens treball literari gastronòmic.