

## Entrants

### PASTÍS DE FORMATGE DE CABRA I FINES HERBES

● **Ingredients:** ormatge de cabra fresc, fines herbes picades, tòfona picada, pastanagues cuinats i tallades a daus, un poc de gelatina (2 làmines de gelatina de coa de peix dissoltes dins ½ dl. d'aigua) pa de motlle, sal i pebre bo. **Elaboració:** Mesclau el formatge amb la tòfona, la gelatina, la pastanaga i les fines herbes, posau-ho be de sal i deixau dins la gelera 24 hores. Passat aquest temps tallau el formatge, disposau-lo sobre el pa torrat i decorau amb fines herbes.

### BACALLÀ AMB CEBA

● **Ingredients per a 10 pax:** Ceba, pebre verd, bacallà, l'aigua de bullir les espines i pells del bacallà sal. **Elaboració:** Un cop ben dessalat el bacallà, l'heu de dorar dins una cassola amb un poc d'oli. Un cop dorat afegiu-hi la verdura, rectificau de gust. Afegiu el brou i anau coven a foc fluix, sense deixar de remenar suaument.

### POLLASTRE AMB CURRI

● **Ingredients:** Massa quebrada (500 grams de farina, 250 mantega, 1 ou i sal) farciment: Beixamel (70grms de farina i 70 grams de mantega). Pitreses de pollastre bullides i picades afegides a la beix-

amel, formatge rallat per a gratinar i curri i nou moscada per a aromatitzar

**Elaboració:** Folrar un motlles individuals amb la pasta i ompliu-la amb la beixamel. Coure a 200°C uns 10 minuts (en funció del la mida de les peces)

### SOUFLÉ D'ESPINACS SOBRE SALSA DE TOMÀTIGA

● **Ingredients per a 10 pax:** 60 grams de mantega, 30 grams de farina, 250 ml de llet, 4 dl de nata. Sal pebre bo blanc, nou moscada, 5 ous, 500 grams d'espínacs, 2 xalotes i salsa de tomàtiga **Elaboració:** Netejau els espínacs i un cop picats els sofregiu juntament amb les xalotes picades, assaonau i reservau. Preparau una beixamel amb la mantega, la llet, la nata i la farina. Assaonau-la bé. Separau els blancs dels rovells dels ous i afegiu aquests darrers a la beixamel sense deixar de remenar. Afegiu la salsa beixamel als espínacs, mesclau bé i tot seguit afegiu, amb molta suavitat, els blancs d'ou pujats a punt de neu. Ara sols queda abocar la mescla dins les cocoteres (untades amb mantega o folrades amb paper antiadherent) i coure l'elaboració al bany maria uns 20 minuts amb el forn a 180°C. Serviu la preparació guarnida amb salsa de tomàtiga.



## Plats principals

### SOPA TORRADA DE PEIX

● **Ingredients (per a 5 persones):** 1 litre de brou de peix, i panet tipus llonguet, unes branques de moradux fresc i sal. **Elaboració:** Tallau el llonguet a llesques bastant primes i dins d'una placa de forn torrau-les a uns 160C, movent-les de tant en tant per què quedin torrades de manera uniforme. Dins un plat, posau unes quantes torrades i una branca de moradux i reservau. Mantenir el brou de peix calent i a punt de sal i en el moment de servir, escaldar les torrades i el moradux amb el brou i servir-ho immediatament. Podem posar-hi alguns bocinets de la popa de peix que podem treure del brou

### BISQUÉ DE MARISC

● **Ingredients per a 10 pax:** 500 grams de pastanagues, 4 cebes, 1 porro, 1 kg de gambes crues, 1 llagosta o un grimald, tomàtiga natural triturada (500gr), pebre bo dolç, sal, cognac, 4 litres d'aigua (inclosa l'aigua de bullir el marisc), també hi podem posar fumet o brou de peix, 1/2 litre de nata líquida, 400 grams d'arròs. **Elaboració:** Netejau totes les verdures i tallau-les a daus grossos. Dins una pella amb oli ben calent, sofregiu les gambes i un cop comencin a agafar color flametjar amb l'alcohol, retirar i pelar. Reservau les pells. Bullir el grimald o la llagosta la llagosta, pelar i treure els medallons. Dins la mateixa pella (si l'oli no s'ha cremat) afegiu-hi tota la verdura, els caps de gambes i la closca de la llagosta i dorau-ho a foc viu. Flametar i afegir-hi el pebre bo dolç, la tomàtiga i l'aigua, l'arròs i deixar coure uns

15 minuts. Després, triturar amb el turmix, passar-ho per un xino i després per un drap de fil. Rectificar de sabor el líquid resultant i refinar-lo amb la nata líquida. Per servir-ho, preparau unes tallades de pa de motlle tallat a daus i fregit, les gambes pelades i els medallons de marisc.

### MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE MOSCATELL I BOLLETES DE POMA

● **Ingredients:** 1 magret d'ànec, un rajolí d'oli, 1 poma 1 copa de moscatell, una mica de salsa espanyola o brou de carn, sal i pebre **Elaboració:** Daureu el magret sencer i salpebreu-lo en una pella amb una mica d'oli i reserveu-lo. Dins la mateixa pella, reduir una mica el moscatell, afegir la salsa espanyola i les bolletes fetes de poma i deixar coure un minut. -Mentre la salsa acaba de fer-se, tallar el magret a primes làmines, col·locar-les sobre un plat o una placa, napar amb la salsa al moscatell rectificada d'assaonament, guarnir i servir ben calent.

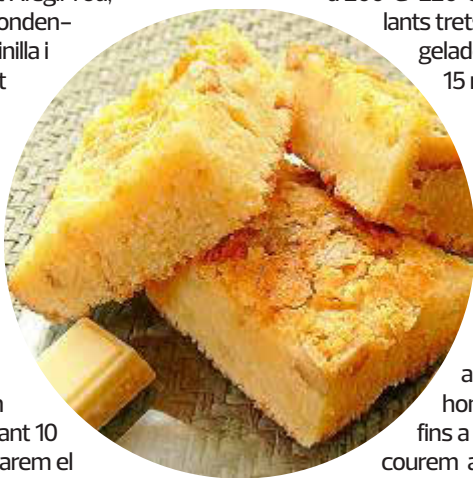
### STEAK TARTAR

● **Ingredients per a 10 pax:** 1 quilo de carn de vedella de primera qualitat (200 grams per persona). Sal, pebre negre mòlt, 2 cebes picades, julivert picat, tàperes picades, cogombres picats, 2 ous cuits i oli. **Elaboració:** Picau les cebes, les tàperes, el julivert, els cogombres i els ous, aquests per separat (rovell i blanc). Picau la carn a ganivet i passar-la a un bol, afegir tot el que hem picat, condimentar i amanir amb oli d'oliva, sal, pebre i salsa HP, Worcester, segons el nostre.

## Postres

### BROWNIE DE XOCOLATA BLANCA

● **Ingredients:** 100 grams de mantega, a temperatura ambient, 170 grams de de xocolata blanca, 1 ou gran, a temperatura ambient, 1 llauna de 400 grams de llet condensada, 1 cullerada d'extracte de vainilla, 1 culleradeta de sal, 190 grams de farina i sucre glas, per a la decoració **Elaboració:** Preescalfar el forn a 180 °C. Greixar i folrar un motlle quadrat de 20 x 20 cm amb paper de forn. Reservar. En un recipient apte per al microones mesclar la mantega i els xips de xocolata blanca i fondrer-la al microones durant 30 segons. Remenarem la mescla varies vegades fins que es fonguin els ingredients totalment Afegir l'ou, batre i afegir la llet condensada, l'extracte de vainilla i la sal i mesclar-ho tot fins que estigui integrat. Tamisar la farina a part i afegir-la a la mescla fins que estigui just integrada (no mesclar en excés). Abocar la mescla en el motlle preparat i enfornar durant 30 minuts. Un cop cuinat deixarem refredar el motlle durant 10 minuts, i després posarem el brownie sobre una reixeta perquè refredi del tot. Tallar a quadrets els brownies i escampar sucre glacé quan s'hagin refredat del tot.



pols i una mica més per empolverar els motlles **Elaboració:** Fondrem en un bol a bany maria la xocolata picada a bany Maria. Afegirem la mantega i remourem fins a obtenir una crema homogènia. En un bol a part mesclarem els ous i el sucre (convé no batre, simplement mesclar), afegirem a continuació la farina tamisada i ho mesclarem be tot. Mesclarem be les pues preparacions amb unes varetes fins que tot resulti ben integrat. Engreixarem els motlles i escamparem el cacau en pols sobre els mateixos. Abocau la mescla en els motlles i les congelarem mínim 24 hores. Enfornar coulants congelats. Encendrem el forn fort a 200°C-220°C i s'enfornen els coulants trets directament del congelador durant exactament 15 minuts.

### NEVADETS

● **Ingredients:** 520 grams de farina fluixa, 330 grams de saïm, 150 grams de vi dolç **Elaboració:** Mesclarem tots els ingredients fins a aconseguir una pasta homogènia l'estirarem fins a la gruixa desitjada i la courem a 210°C. Un cop cuinats pasar-los per sucre en pols.

### QUARTOS

● **Ingredients** 18 ous, 400 grams de sucre, 400 grams de maicena. **Elaboració:** Batrem els rovells d'ou fins que dupliquin el seu volum i blanquegin. Batrem els blancs d'ou a punt de neu. Mesclarem a poc a poc i hi afegirem el sucre i el midó. Col·locarem dins les càpsules i courem a uns 180°C uns 10 minuts.

### COULANT DE XOCOLATA

● **Ingredients** 200 grams de xocolata negra al 70%, 160 grams de mantega i una mica més per greixar els motlles, 5 ous (280 grams aprox.), 160 grams de sucre comú, 85 grams de farina, 20 grams de cacau en

GRUPO  
BAEZA



VOS DESITJAM UNES  
BONES FESTES DE NADAL  
I FELIÇ ANY NOU!

C/ BAUZÀ 6 BAIX · SÓLLER · 07100 · TEL. 971 633 478