

Aperitius

XAMPINYONS EN SALSÀ

● Xampinyons, ceba, alls, julivert, sal, rodanxes de llimona i vi blanc. Netejau be els bolets i els tallau a daus petits. Posau-los dins una cassola juntament amb la llimona, l'oli, la sal i el vi blanc i deixau-los coure fins que siguin tendres. Apart dins una pella sofregiu la ceba, l'all i el julivert i un cop dorat afegiu-los als bollets. Retirau la llimona, rectificau de sal i ja es pot servir.

POP A LA VINAGRETA

● Un pop ben cuit, ceba, pebre verd, oli d'oliva, vinagre i sal. Tallau la verdura ben petita i la trempau juntament amb el pop

GAMBES AMB GAVARDINA

● Feis una pasteta amb farina, sal un poc de llevat i aigua amb gas. Pelau les gambes, assaonau-les, passau-les per la pasteta i fregiu-les dins abundant oli calent.

CROQUETES DE BACALLÀ

● **Ingredients:** 1l de llet, 150 grams de farina, 150 grams de mantega, sal, pebre bo blanc picat, nou moscada, 300 grams de bacallà esmicolat, dessalat i desespinat i un poc de julivert. **Elaboració:** Encalentiu la llet. Apart heu de fondre la mantega, i un cop fosa sofregiu-hi el peix (ben esmicolat i sense espines). Un cop us comenci a agafar color rosadet, afegiu-hi el julivert picat i posteriorment la tota la farina i remenau fins a aconseguir una pasta espessa que heu de coure 5 min. Abocau la llet calenta a poc a poc i anau homogeneïtzant la mescla, sense deixar de remenar i coure. Assaonau i especiau. Deixau refredar i realitzau les mini-croquetes de forma habitual (passant-les per farina-ou-pa rallat). Fregiu i serviu.



ESCABETXO DE RATJADA AMB SUC DE TARONJA

● **Ingredients per a 10 pax:** 200 grams de peix per persona, 2 cebes tallades en juliana, 2 pastanagues tallades en juliana, ½ litre d'oli d'oliva, ½ litre de suc de taronja, ½ litre de vinagre (+/-), alls, lloer, sal, pebre bo negre en pols, pebre bo dolç i pebre bo negre en gra. **Elaboració:** Netejau i tallau a racions el peix. Enfarinau-lo i fregiu-lo lleugerament fins que agafi color daurat. Disposau-lo dins un recipient. Dins el mateix oli fregiu les verdures, l'all, i el lloer. Quan tot agafi color afegiu-hi una cullerada de pebre bo dolç i tot seguit el vinagre. Assaonau be i afegiu-hi el suc de taronja. Deixau-ho coure uns 5 minuts. Ja per acabar podeu afegir aquesta salsa al peix i feis-ho coure uns 10 minuts a foc fluix. Serviu dins una fulla d'endivia o sobre una torrada de pa.

PATÉ DE FETGETS DE POLLASTRE

● **Ingredients:** 750 grams de fetgets de pollastre, 3 dents d'all, una fulla de lloer, 250 grams de mantega, 250 grams de margarina, una copeta de cognac, panses i pinyons, sal, pebre bo negre i unes fulles d'herbes aromàtiques picades (moradux, menta, herbassana, romaní, senyoria, salvia, julivert). **Elaboració:** Netejau bé els fetges i els saltetjau amb els alls i el lloer amb un poquet de mantega. Quan comencin a agafar color doradet afegiu-hi les fines herbes picades i ho flamejau amb el cognac. Tot seguit ho podeu picar amb la picadora de carn, fins a aconseguir una pasta cremosa, que un cop tèbia mesclarem amb la resta d'ingredients (mantega, margarina, panses, pinyons), ho posarem bé de sal i pebre bo, i ho deixarem reposar dins la gelera fins que sigui del tot fred. Podem servir-lo sobre unes galetes d'inca o sobre unes torrades de pa.

Receptes senzilles per Nadal

J. Antonio Fernández Vila

Per Nadal a tots ens agrada gaudir en família o amb amics de bons menjars i tiberis. Però si que és cert que cuinar dur el seu temps i pot resultar un poc 'enredós', i més si ho hem de fer per molta més gent de la que tenim habitualment o estam devorats per l'amuntegament de dates simbòliques... Dissabte de Nadal, Nadal, Segona festa, Cap d'Any, Any Nou, Reis i alguna que altre ocasió que trobem per a «justificar» una nova trobada gastronòmica nadalenca.

Amb tot això decidir que cuinar i cuinar-ho es pot convertir en una feina no precisament fàcil.

Avui us proposo un seguit de receptes i idees nadalenes senzilles i que us ajudaran a 'sobreviure' en aquestes dates tan assenyalsades.

Bon Nadal!



GRAN HOTEL SOLLER
Restaurant & Spa

El Gran Hotel Sóller vos desitja
unes bones festes i bon
2022



C/ Romaguera 18 * 07100 * Sóller *
Mallorca T: 971 638686 / F: 971 631476
info@granhotelsoller.com / www.granhotelsoller.com C/ Romaguera 18 *
07100 * Sóller * Mallorca T: 971 638686 / F: 971 631476
info@granhotelsoller.com / www.granhotelsoller.com

B d B

SULIAR

Tu tienda especialista
en construcción



Tot l'equip de Suliar
us desitgem
Bones Festes i un
magnífic 2022!



Horari:

24 i 31 de desembre TANCAT
27 a 30 de desembre 7:00 a 13:00

6,7,8 de gener TANCAT

C/ Manuel de Carrascosa, 12 - Polígono San Angelats - 07100 Sóller - 971630437