



Calamars farcits

Ingredients per a 4 persones.

8 calamars mitjancers.
1 ceba.
300 grams de carn picada.
1 ou.
¼ de copa de coñac
Moraduix.
Julivert.
Sal i pebre bo.
Farina.
Oli d'oliva.
250 grams de tomàtiga natural triturada.
Pebre bo dolç.
2 dl. De vi blanc.
Panses i pinyons.
1 manat de herbes aromàtiques.
6 patates.

Elaboració.

Netejar els calamars i picar les potets i les ales, mesclar-les amb la carn picada ,
assonar-ho i trempar amb l'ou i el cognac.

Amb la farsa omplir els calamars i tancar-los amb un escuradents. Enfarinar-los i
dorarlos lleugerament..

Dins la mateixa pella, sofregir la ceba, un cop daurada afegir-hi la tomàtiga i el pebre bo
dolç. Deixar reduir i afegir-hi el vi. Disposar-hi els calamars i tancar d'aigua. Afegir-hi
també el manat de fines herbes , les panses i els pinyons.

Deixar coure uns 30-40 minuts a poc foc. Rectificar de sal i 10 minuts abans de servir
coure dins la salsa les patates.

Empolvorar de julivert picat, rectificar de sal i servir.



farcit de marisc i verduretes

(10 Persones)

Ingredients per al farciment.

100 grams de marisc fresc per persona.

1 porro

1 ceba

200 grams de xampinyons.

Fines herbes picades.

2 escopinyes per persona.

1 tassó de vi blanc

1 culleradeta de farina.

100 grams de mantega

1 copa de cognac

Llorer

Elaboració.

Saltejar tot el marisc amb els 100 grams de mantequilla i flamejar, treure de la mantega i el suc que han fet i reservar ambdós preparats. Tallar tota la verdura juliana i ofegar-la amb unes fulles de llorer. Mesclar la verdura cuita amb el marisc, rectificar de sal , i omplir les creppes.

Saltejar les escopinyes dins la mantega que havíem reservat i afegir-hi el vi blanc deixar coure uns minuts, afegir-hi les herbes picades i lligar amb la farina (diluïda dins un poquet d'aigua), rectificar de sal i afegir-hi les creppes farcides, coure tot uns 5 minuts i servir.



POLLASTRE FARCITS AMB AMETLLES

INGREDIENTES: 1 pollo de 1'5 kilos

1 trasero de pollo

4 cucharadas soperas de coñac

50 gramos de avellanas tostadas

15 gramos de mantquilla

½ cebolla

4 lonchas de jamón serrano

225 gramos de carne picada

1 huevo

2 cucharadas soperas de nata

50 gramos de almendras tostadas

Sal

Pimienta

ELABORACIÓN:

- Deshuesar el pollo entero por la espalda, sin romper la piel; reservar la carcasa. Deshuesar y quitar la piel al trasero de pollo, reservando los huesos. Picar toscamente la carne de los muslos y hacer 6 tiras de la carne de la pechuga.



Receptes carta de Nadal 2013 IES

- Colocar el pollo entero deshuesado sobre una tabla, con la piel hacia abajo. Taparlo con un plástico y espalmarlo para dar un espesor igual a toda la carne. Colocado con la piel hacia abajo sobre una bandeja y regarlo con una cucharada de coñac.
- Poner encima la carne picada de los muslos, las tiras de pechuga y regar con otra cucharada de coñac. Tapar y dejar macerar 2 ó 3 horas.
- Mientras, frotar las avellanas con un paño seco para despellejarlas. Cortarlas por la mitad y reservarlas.
- Derretir la mantequilla en una sartén pequeña y rehogar la cebolla finamente picada hasta que esté transparente. Retirla con una espumadera.
- Añadir las lonchas de jamón a la grasa que queda en la sartén y freírlas ligeramente. Retirlas del fuego y picarlas tostamente.
- Con la espumadera, sacar de la maceración la carne de los muslos, dejando que se escurran los jugos sobre la bandeja. Picar de nuevo esta carne para que tenga la misma consistencia que la carne de salchichas y luego trabar ambas carnes en un perol.
- En un cuenco, mezclar el huevo con la nata y el resto de coñac. Escurrir bien los jugos de la maceración y añadirlos al cuenco. Trabar hasta que queden bien mezclados. Agregar la cebolla rehogada y las almendras molidas y seguir mezclando bien.
- Combinar esta mezcla con el picadillo de carne. Condimentar generosamente con sal y pimienta. Añadir poco a poco las mitades de avellana, mezclando bien para que se repartan por todo el relleno.
- Colocar de nuevo el pollo entero sobre una tabla, con la piel hacia abajo y salpimentar la superficie. Extender la mitad del picadillo por el centro del pollo, cubrir con la mitad de las tiras de pechuga y todo el jamón. Extender el picadillo restante por encima y poner en el centro las restantes tiras de pechuga.
- Levantar la piel para encerrar el relleno y coser la balotina empezando por el orificio de atrás. Envolverla bien con papel de aluminio y bridarla.
- Cocer al horno 35 min a 170°C i otros 10 minutos más sin el envoltorio (papel aluminio)
- Para servir, cortar unas lonchas gruesas y colocarlas sobre una bandeja con un fondo de lechuga cortada en juliana.