

CUINA DE NADAL

Showcooking a càrrec de

Aida Oliver & Joan Antoni Fernández

IES Guillem Colom Casasnovas

Dijous 3 de desembre de 18h a 20h

apunta't al telf. 620 458 414
15.-€ places limitades

Tallat de Lluna
FUSTERIA
I CUINES
Sóller

ainacuines.tallatdelluna@gmail.com
www.fusteriatallatdelluna.com
Polígon de Son Angelats
C/Manuel Carrascosa, 9 07100 - Sóller



www.facebook.com/FusteriaCuinesTallatDeLluna
www.fusteriatallatdelluna.es



Cuina de festa. Dijous 3 de desembre.

Tallat de lluna

IES Guillem Colom Casasnovas.

Aida Oliver & Juan Antonio Fernández

Menú.

Olives amb sobrassada Aceitunnig 2015

**Cruixent de pa amb oli D.O. " Oli de Mallorca" amb formatge maonès
amb confitura de tomàtiga**

Pitrera d'indiot farcida de torró Mallorquí

Escuma de xocolata amb salsa de taronges de Sóller.

Roques de xocolata i galletes florentina

Cruixent de pa amb oli D.O. “ Oli de Mallorca” amb formatge maonès

Ingredients per a 2 persones

4 tallades fines de pa.

2 tomàtiques i 8 cherrys

1 ceba

Oli d'oliva Verge D.O “ Oli de Mallorca”

Sal fina i sal de Cocó.

Pebre bo negre.

100 grams de formatge maonès.



Elaboració

Tallarem unes llesques fines de pa i les posarem entre dos papers de cuina i amb l'ajuda d'un corró les aprimarem tot el que puguem.

Apart sofregirem un poc la ceba picada , la tomàtiga i els daus de formatge. Ho posarem be de sal i pebre bo.

Regarem el pa amb oli d'oliva i l'untarem amb el sofregit.

Ho enrodillarem i amb l'ajuda d'un escuradents el subjectarem.

Fregirem durant un parell de segons els rodets de pa i el servirem calent amb un poc de sal gruixada per sobre i acompanyat amb les tomatiguetes.

Nom del plat:

Pitrera d'indiot farcida de torró Mallorquí (cuina mitjaval mallorquina)

Recepta:

Per a quatre persones

1, 2 kilograms de pitrera d'indiot

100 grams de xulla salada tallada a daus

2 cebes

1 pastanaga

1 porro

60 grams de torró mallorquí.

40 grams de sobrassada.

Un brot de moradux capolat ben fi.

Sal i pebre bo.

1 ou.

1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sóller.

1 tassó de vi blanc.

Una cullerada petita de farina.

Elaboració:

Assaonam la carn deshosada i neta de greix amb una mica de sal i pebre bo. Ofegam una ceba talladabena fina i el gran d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar. Mescalm la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradux, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aqueta mescla en els filets de carn que haurem preparat. Embolicam cada peça farcida amb un paper de forn.

Tallam a bocins l'altra ceba, el porro, la pastanaga, l'all i els retalls de carn . Tot ho posam dins una placa amb la resta de l'oli. Col.locam els paquets damunt de la verdura i ho enforam tot a 200°C durant seixanta minuts.

Retiram del forn, treim la cran i a la bresa hi afegim un tassó de vi blanc i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons d'aigua i deixam reduir de nou. Colam i rectificam de gust. Rectificam de textura i densitat segons els nostres gustos (amb la farina dissolta dins un tassó amb un poc de brou).

Servim amb verdures.

Florentinas

INGREDIENTES PRINCIPALES

- 55 gr de mantequilla
- 4 cucharadas de azúcar lustre
- 3 cucharadas de harina blanca
- 50 gr de almendras picadas o laminadas
- 50 gr de frutas confitadas
- 25 gr de pasas picadas
- 125 gr de cobertura de chocolate

- Para preparar la receta de Galletas florentinas:

-

Calienta la mantequilla y el azúcar en un cazo hasta que los dos se hayan fundido.

Retira del fuego y añade la harina. Mezcla bien e incorpora el resto de ingredientes, menos el chocolate.

Pon varias cucharadas, distanciadas entre sí, en una bandeja de horno forrada de papel vegetal y cuece en el horno a 180° durante 10 minutos, o hasta que la masa esté ligeramente dorada.

Deja enfriar sobre una rejilla y luego pinta la parte lisa (la que daba a la bandeja del horno) con el chocolate deshecho.

Cuando el chocolate esté a medio secar, dibuja unas ondas con un tenedor.

Aceitunas rellenas de queso mahonés con confitura de sobrasada y Quelitas.

AIDA OLIVER VALLADOLID. SÓLLER (MALLORCA)

Ingredientes:

Miel

Sobrasada de Sóller

Quelitas

Aceite de oliva virgen

Sal y pimienta

Finas hierbas

Queso Mahonés

Aceitunas verdes o negras sin hueso



Elaboración:

En una sartén rehogaremos la sobrasada y la miel, hasta que la pasta resultante se confite. Le añadiremos un poco de aceite de oliva para suavizar la textura. Vigilar que la sobrasada no se nos queme ya que al llevar pimentón es un poco delicada su cocción. Luego trituraremos esta salsa y la pasaremos por un colador si es necesario. Retiraremos los huesos a las aceitunas y las rellenaremos con dados de queso

tierno mahonés. Montaremos el plato con las aceitunas salseadas, dados de queso y Quelitas que le aportarán un toque crujiente a la elaboración. Decoraremos con un brote de tomillo, albahaca u otra hierba aromática fresca.

Escuma de xocolata negra

Ingredients:

2 rovells d'ou.
2 ous sencres.
300 grs de cobertura de xocolata negra 70%
200 grs de sucre
600 grs de nata.
Cognac i Tia Maria.

3 fulles de coa de peix (gelatina) en cas de fer-ho amb xocolata blanca.

Elaboració:

Realitzar un sabaione amb els ous i el licor fins a a 72°C. (Disoldre la gelatina dins els sabaione en cas del de xocolata blanca)

Fondre la cobertura a 40°C, al bany maria

Mesclar amb suavitat ambdues preparacions, disposar-ho segons servei i deixar-ho refredar dins la gelera.