

Menú especial Nadal 2017

Aperitiu:

Ous remenats amb bolets i alls tendres sobre pasta de fulls
&
Ratjada farcida amb cruixents del seu cartílag
&
Ofegat dolç de bou amb mel de Sóller
&
Pastís de formatge tendre amb confitura de fraules i randa de xocolata.

Pa de tomàtiga

Juan Antonio Fernández

Al llarg de l'any hem xerrat de diverses coses en aquestes pàgines: Història, curiositats, entrevistes, dolços, cuina en miniatura, llibres de cuina i molts altres temes. Ara toca posar en practiques tot el que hem fet durant l'any que prest acaba i lluir-nos a la cuina aquest Nadal, ja sigui pels amics, pels familiars o simplement pel plaer propi de cuinar.

Així que sense més preàmbuls, i com que el temps dins la cuina és or; aquí teniu la meua proposta de menú festiu. Amb ell us desitjo el millor per a l'any que comença i que el 2018 ens sigui ben profitós a tothom. BONES FESTES!



Ous remenats amb bolets i alls tendres sobre pasta de fulls (6 pax)

½ quilogram de bolets variats.
8/10 alls tendres.
1 dotzena d'ous i dues planxes de pasta de full (400 grams total).
2 decilitres d'oli d'oliva verge
Sal i pebre bo negre.
ELABORACIÓ:
Tallam la pasta de fulls en cercles individual (ració), els pintam amb ou batut i ho cuinam al forn (uns 10 minuts a foc mitjà (170°C)).
Netejam els bolets i els tallam a trossos regulars, seguidament netejarem i picarem els alls tendres.
En una paella encalem l'oli i ofegam els alls tendres fins que prenguin una mica de color, afegim els

bolets i deixam daurar tot el conjunt.

Afegim l'ou, i sense deixar de remenar ho feim coure a foc viu fins que l'ou qualli (millor si queda melós).

Obrim la pasta de full per la meitat i omplim les bases amb remenat d'ous, i cobrim amb la peça de pasta de full restant.

De guarnició podem posar uns puntets de beixamel d'espínacs clareta.



Ratjada farcida de verdura amb cruixents del seu cartílag (6pax)

2 litres de fumet de peix.
Ratjada neta (200 grams per ració)
Sal , pebre bo, pebre bord vermell i oli d'oliva
2 pastanagues i un manat de cebes tendres
2 pebres vermells i 2 tomàtigs madures
2 manats d'espínacs, 1/2 col i un poc de julivert
Salsa de tomàtiga
PEL CRUIXENT:
Cartílag tallat en juliana, farina, oli d'oliva i sal i pebre.

ELABORACIÓ DEL CRUIXENT:
Enfarinar el cartílag i fregir en oli calent.

ELABORACIÓ:
Treurem el cartílag a la ratjada, filetejarem el peix i l'assaonarem. Tallarem tota la verdura en brunoise (a quadrats) i ofegarem el conjunt, a foc fluix i dins una casseroleta tapada. Ho posarem bé de sal i pebre bo.

Espalmarem els filets de la ratjada, i els omplirem amb la verdura. Embolicarem amb paper de film i els farem coure uns 10 minuts dins un fumet .

Tallarem la popeta resultant en 2 o 3 trossos.

En una part del plat posarem salsa de tomàtiga, sobre aquesta la popieta tallada; finalment col·locarem el cartílag sobre la ratjada.

De guarnició podem optar per un assortiment de xips de verduretes que farem tallant la verdura a rodanxes fines, enfarinar-les i fregint-les dins oli ben calent.



Ofegat dolç de bou amb mel de Sóller i canyella

Ingredients:
400grs de carn de bou per estofat
Una ceba
Un litre d'aigua i un tassó de vi negre
150 grams de pastanagues
Una fulla de llorer i un poc de moradui
150 grams de xampinyons o bolets variats
All, panses i pinyons.
Dues cullerades de mel de Sóller (+/- 50 grams)
Sal, pebre i un poc de canyella.
Un poc de saïm de porc.

Elaboració: Tallau la carn a trossos iguals i l'assaonau. Sofregiu-la amb el saïm. Afegiu-hi la ceba picada, amb l'all, el llorer, el moradui i les pastanagues a trossos. Deixau coure fins que la ceba hagi evaporat tota l'aigua.

Afegiu-hi les panses i pinyons i el vi negre i deixau coure l'elaboració un poc a foc fluix, fins que s'evapori part del vi.

Seguidament afegiu-hi l'aigua calenta i ho feis coure fins que la carn sigui cuita, afegiu-hi els bolets. Un cop cuita la verdura, afegiu-hi un caramel fet amb la mel fosa amb unes gotes de vinagre. Rectifiqueu de sabor amb les espècies i si la carn és cuita ja podeu servi-ho.

Com a guarnició proposo unes patates bullides tallades a cantons i afegides a darrera hora. O uns xíxols afegits al final de la cocció.

Servi el plat espolvoretjat amb un poc de canyella, aconseguireu un toc distintiu.



MALLORCA
**HOME
FEELING**
by Guesdon & Jaquotot

Bon Nadal i
Felç Any Nou
2018

Immobilària c/ Sant Joan, 4A (Sóller)
Esther 680 434 887 - Mariona 654 810 898
www.mallorcahomefeeling.com