

# Especial Nadal 2014.

## Parlem de cuina.

Cada any , quant arriben aquestes dates, miram de fer una cuina una mica més especial per a reunir-nos amb la família i els amics. Tot un ritual que ens pot dur a elaborar aquelles receptes tradicionals anys rere any ( sopa de Nadal, xot al forn, porcella, canelons, pollastre farcit) ; o ens trasllada a cercar receptes noves, experimentar amb ingredients diferents als habituals. Sigui con sigui, l'objectiu és gaudir de la cuina , ja sigui darrera els fogons com després asseguts a taula.

Per a que la feina a la cuina us sigui un poc més falaguera, aquí us deixo dos menús diferents i les seves receptes , podríem dir “amb dues versions” , la tradicional i la “innovadora” per a que pogueu triar el que més uns agradi.

Bon profit i bones festes .



**SÓLLER**

---

***MENÚ TRADICIONAL.***

*Crema de Llagosta*

*Porcella Rostida*

*Capó a lo Rei En Jaume*



**SÓLLER**

---

## **Crema de Llagosta**

### **Ingredients per a 10 persones:**

500 grams de pastanagues.

4 cebes.

1 porro.

1 kg de gambes crues.

1 llagosta bullida.

Tomàtiga natural triturada ( 500gr)

Pebre bo dolç

Sal

Cognac.

4 litres d'aigua ( inclosa l'aigua de bullir la llagosta) , també hi podem posar fumet o brou de peix.

1/2 litre de nata líquida.

400 grs d'arròs.

### **Elaboració.**

1) Netejar totes les verdures i tallar-les a daus grossos.

2) Dins una pella amb oli ben calent, sofregir les gambes i un cop comencin a agafar color flametjar amb l'alcohol, retirar i pelar. Reservar les pells.

3) Pelar la llagosta, procurant treure 10 medallons .

4) Dins la mateixa pella (si l'oli no s'ha cremat) afegir-hi tota la verdura, els caps de gambes i la closca de la llagosta i dorar 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.

5) Rectificar de sabor el líquid resultant i refinar-lo amb la nata líquida.

5) Per servir-ho, preparar unes tallades de pa de motlle tallat a daus i fregit, les gambes pelades i els medallons de llagosta.



# **SOLLER**

## **Porcella rostida**

Ingredients: 1 porcelleta, 4 alls , 4-5 fulles de llorer, suc de 2 o 4 llimones , aigua , sal i pebre i saïm de porc .

Elaboració: ( així m'ho va ensenyar en Joan d'Es Canyís) El dia anterior posem la peça de carn en un recipient ( que serà el que usarem després per coure-la ); la posam be de sal i li afegim suc de llimona generosament ( fregam la llimona per tota la superfície) . La deixam amb la pell per avall dins la gelera.

Al dia següent li feim la volta a la carn i l'hi afegim dins la palangana un parell de pessics més de saïm , els alls pelats i unes fulles de llorer . Si ho trobam podem afegir un pc més de sal ( uns 30 gr ) .

Posam a encalentic el forn a 200° i l'enfornam ( amb la pell per amunt ) durant un període de 1 hora i mitja o 2 hores i mitja ( en funció del pes i la gruixa de la peça de carn ). 1 hora per cada costat. Hem de tenir la precaució de que els últims 30 minuts seran amb la pell per amunt , per a que la corna quedi cruixent .

## **Capó Farcit a lo Rei en Jaume**

### Ingredients

1 pollastre ( capó) d' uns 2 kg , 400 grams llom de porc picat , 150 g de prunes, una grapadeta de pinyons i panses, 1 botifarró o un bocí de sobrassada , oli o saïm , sal i pebre i 1 copa de brandi

### Elaboració

Sofregir la carn picada juntament amb la sobrassada i/o el botifarró , que es tallarà a trossos, i s' hi afegeixen les prunes, les panses i els pinyons; poseu-hi sal i pebre. Quan sigui una mica fred, farciu-ne el pollastre ( desossat ) , que no quedi ple del tot, i cosiu-lo. Ara dins una casseroles l'hem de dorar amb un poc de saïm i un cop daurat el flamejam amb l'alcohol. Seguidament hi afegim un poc d'aigua i el posam a coure al forn. Hem de tenir en compta que per un pollastre ( amb el farciment inclòs) d'uns 3 kilograms haurem de menester unes dues hores de forn a uns 170-180°C. Aproximadament se sol comptar uns 50 minuts per cada kg de pes.

Un cop cuit ja el podem servir acompanyat del suc de la cocció



# **SOLLER**

***MENÚ ATREVIT.***

***Escuma de llagosta amb gelatina.***

***Porcella confitada en oli d'oliva i llimona  
amb galeta d'herbes .***

***Rodets de pitrera de pollastre farcits de  
marisc amb salsa de Martini***



**SOLLER**

---

## ***Escuma de llagosta amb gelatina***

### **INGREDIENTS Per a 10 persones:**

2 llagostes vives d'uns 500 gr. de pes cadascuna.

**Per al brou curt de coure les llagostes:** 30 gr. de mantega, 30 gr. de pastanagues, 30 gr. de cebes, 2 cullerades de conyac, un ratxet d'oli, 2 decilitres de vi blanc, julivert, llorer, sal i pebre negre en gra.

**Per al brou de peix (per a la salsa i la gelatina):** 2 caps de lluç, mitja ceba, decilitre i mig de vi blanc, tres quarts de litre d'aigua, sal i pebre blanc mòlt.

**Per a la salsa:** 15 gr. de mantega, 15 gr. de farina, 3 decilitres de brou de peix, 1 manat de julivert.

**Per a la gelatina:** 3 decilitres de brou de peix i 3 o 4 fulles de cua de peix.

**Per a fer la mousse:** 2 decilitres i mig de nata e muntar, julivert, sal, pebre blanc mòlt, pebre de Caiena.

### Elaboració:

Farem un brou de peix, més o manco uns tres quarts de litre.

La salsa.-Posau en una casseroles a foc amb 15 gr. de mantega i 15 gr. de farina; coure durant uns minuts; seguidament l'hi afegirem uns tres decilitres de brou de peix; afegiu el julivert i deixeu-vos coure durant trenta-cinc minuts; a continuació la passarem pel xino.

Gelatina de peix.-Al restant de brou de peix, li afegirem en calent la gelatina ai el deixarem refredar ( però no massa perquè no se'ns solidifiqui)

Cocció de les llagostes.-Courem ses llagostes uns 20 minuts dins aigua bullint. Després les pelarem i reservarem la carn de la llagosta ( del cos) .Dins un morter picarem el corall i la carn de les pinces, fins a fer una pasta de llagosta. . Mentrestant muntarem la nata .

Un cop tot disposat, agafeu la papilla de llagosta i 1 decilitre llarg de gelatina líquida, però ben freda i tirant-li a cullerades, la nata batuda, ho mesclarem amb delicadesa perquè no decaigui.

Presentació de la mousse .- Servir la mousse, per devora els trossos de llagosta reservats, salsejats amb la salsa . Es pot guarnir amb un poc d'amanida i si es vol es pot brillantar amb la gelatina que ens queda perquè quedi ben brillant.



# **SOLLER**

## **Porcella confitada en oli d'oliva i llimona amb galeta d'herbes .**

Ingredients:

- 1 bocí porcella , ¼ de litre d'oli d'oliva, ¼ de litre de suc de llimona, 3 grans d'all, 1 tassa de brandi, 50 gr de sal

Elaboració : Juntar tots els ingredients i mesclar be . Posar la carn dins una palangana de forn i regar amb la mescla. Enfornar a 60°C durant 8 hores .

Ingredients i elaboració per a la galleta : 1 tassa d'oli d'oliva, 1 tassa de cervesa, 1 tassa de llet, 50 gr d'herbes picades, tota la farina que prengui la mescla i 1 mica de sal

Elaboracio : Amassar tot amb les mans fins que no s'enganxi i deixar reposar una hora. Estirar bé amb les mans , posar més herbes per sobre , i enfornar amb pes fins que s'enrosseixi .

Elaboració final : Una vegada cuinada i tendre la carn , ja podem treure la pell de la porcella i reservar la carn . Sofregir un poc d'all i ceba tendra . Posar la pell sobre paper film , posar-hi a sobre el sofregit d'all i ceba tendra i enrotllar , després coure uns minuts en aigua ben calenta i tot seguit refredar-ho dins un bol amb gel . Treure del film i coure al forn a 200°C fins que cruixi . Servir el canello de pell cruixent , daus de carn i acompanyar amb puré de pera i vi negre i bocinets de la galleta d'herbes . Finalment , salsejau amb suc de carn i un filet de tomàtiga natural triturada



**SOLLER**

---

## **Rodets de pitrera de pollastre farcits de marisc amb salsa de Martini.**

**Ingredients: per a 4 persones:** 4 filets de pitrera de pollastre, 1 porro, 1 ceba. 200 grams de peix ( rap o lluç per exemple), 200 grams de marisc net ( gambes, muscles, vieires, per exemple), 1 copa de Martini.1/2 litre de llet.60 grams de mantega. 60 grams de farina. Sal. Pebre bo blanc.

### **Elaboració:**

Posau sal i pebre bo als filets d'au i espalmu-los un poc dins dos fulls de paper de forn . Reservau per mes tard.

Netejau el peix i marisc de forma habitual, i tallau-ho tot a quadrats de 1 cm. aproximadament.

Fondre la mantega i daurar-hi a dintre la ceba picada fina, un cop la ceba sigui tendra afegiu el peix i el marisc i deixau que amolli tota l'aigua. Després afegiu el Martini, deixau evaporar l'alcohol i seguiu afegint la farina, deixau coure 2 minuts i afegiu la llet calenta, i elaborau com si fos una salsa beixamel, rectificau de sabor i reservau.

Netejau els porros i tallar les fulles verdes en trossos de 3 cm de llarg i col·locau-los un damunt cada pitrera espalmada, i a sobre els porros una cullereta del farciment, embolicau amb el paper de forn , fent un rodets ben espès.

Bulliu els rodets uns 5 minuts dins aigua calenta ( o 20 minuts dins els forn) , treis del paper i tallau-los. El podeu acompanyar amb una salsa espanyola o una reducció de Matini amb un poc de nata.



**SOLLER**