



La **Guatlla, Guàtlera, o Guatlles** (*Coturnix coturnix*), és un ocell petit de la família dels Phasianidae com ara els gall, els faisans o les perdius. Tots ells de l'ordre dels gal.liformes.

Està força estès i es troba de forma salvatge en moltes parts d'Europa, Àsia i Àfrica amb unes quantes subespècies reconegudes. També es crien pels seus ous o per la seva carn

És una espècie terrestre, que s'alimenta de llavors i insectes a terra. És notòriament difícil de veure-la, ja que es manté oculta enmig dels sembrats i és reticent a volar.

Com a curiositat destacar que fan niu sota terra i ponen devers 15 o 18 ous cada vegada. Les guatlles a les 8 setmanes ja son considerades adultes.

Guàtlleres farcides de fruits secs.

Ingredients per a 10 pax.

10 guàtlleres.

1 kilogram de carn picada mesclada.

Sal i pebre bo .

½ copa de cognac.

1 vermell d'ou .

1 llauna de paté de fetge.

150 grs de fruits secs .

10 dàtils.

Una bresa . Un tassó de vi negre .

Elaboració:

Deshosar les guàtlleres i farcir-les amb la farsa feta amb la carn, l'ou, el paté, els fruits secs el cognac i les espícies.

Omplir la carn amb la farsa i un dàtil en el centre.

Bridar i rostir al forn amb la bresa i els mateixos ossos de les aus. .

Amb la bresa del forn realitzar una salsa espanyola.

Codornices rellenas con piña.

Ingredientes:

4 codornices limpias.

Sal y pimienta.

80 gr de carne picada de cerdo.

3 Chalotas y 3 diente de ajo.

Cayena.

1 Yema., 2 cucharadas de demi -glace.

Coñac.

1 piña.

Guindillas

Aceite,Perejil.,Jengibre.

Elaboración:

Salpimientar bien las codornices. Realizar una farsa con la carne de cerdo, la mitad de las chalotas, la mitad de los ajos, sazonar con especias y sal y ligarlo con la yema, el coñac y la demi glace.

Rellenar las codornices.

Cortar la piña a dados pequeños, picar el resto de chalotas, ajos y las guindillas.

Rehogar los ingredientes anteriores, incorporando a la piña al final, sazonar con gengibre.

Rectificar de sazón.

Colocar el rehogado en una placa junto con las codornices y hornear a 200^o hasta que las codornices estén doradas.

Vigilar que no se seque.

Servir con pasta fresca. y espolvorear de perejil picado.

Guàtlleres amb xocolata.

Ingredients per 5 comensals. (preu de cost 350 pts per persona)

10 guàtlleres.

½ Kg de cebes.

6 cellerades d'oli.

4 cullerades de xocolata en pols sense sucre.

Un poc de llorer.

Unes bolletes de pebre bo negre.

I cullerada de vinagre de xerez.

Sal.

Un manadet de fines herbes.

20 patatons pelats i tornejats.

4 pastanagues tornetjades.

Un picadillo d'all, julivert i ametlles torrades

Elaboració:

Netejar totes les aus, assasonar-les i fermar-lis les cames amb un filet (per conservar la forma), i tot seguir dorar-les amb l'oli ben calent.

Dins la mateixa olla i amb les aus a dintre afegir el vinagre, el llorer, les cebes a mitja juliana i els grans de pebre bo. Erogar uns 5 minutes a foc fluís fins que les cebes comencin a suar. Tapar d'aigua, afegir el manat de fines herbes i coure a foc fluix uns 45 min +/-.

Preparar una picada de julivert, alls, i ametlles.

Retirar les guàtlleres del brou, afegir la picada i el xocolata, deixar coure fins que agafi el punt desitjat, afegir-hi la guarnició, i deixar coure fins la total cocció; retornar les aus al brou, rectificar de sabor i servir.

Guatlères amb Sacòfag.(El festin de Babette)

Ingredients per a 4 persones: 4 guatlles netes , però amb el cap. Sal, pebre bo un cop de vi negre bo i saïm.

Per al farciment: 1 llauna de paté de fetge de porc de Sóller, 150 g de foie fresc d'ànec i 1 tòfona picada (al film s'usa tòfona blanca, però és difícil d'aconseguir i molt cara; entre 200 i 300€ per 100 g.)

Per a la guarnició: 400 g de bolets variats i dotze ous de guatlles bullits (4 minuts de cocció a partir de que l'aigua arrenqui a bullir).

Per a la salsa: 2 dl del suc de la cocció de les aus, ½ copa de vi negre bo, sal i pebre bo, el ossos de les guatlles (ales i carcasses), una cullerada de fècula de blat de moro .

Per a embolicar la carn: 500 g de pasta de fulls. (L'elaboració millora si feis vosaltres mateixos la pasta de fulls . Podeu trobar la recepta la pàgina web d'aquesta secció a www.cuinant.com)

Elaboració:

En primer lloc heu de d'essosar les pitreres de les aus, però intentant conservar l'au íntegra, de forma que l'únic que retirem sigui la carcassa. Carn i pell han de quedar sencers.

Feis una pasta amb els ingredients del farciment i ompliu les aus amb ella i amb l'ajut d'un cordill de cuina les fermeu. Tot seguir i un cop estiguin ben assaonades les heu de dorar dins una pella amb un poc de saïm, juntament amb els ossos; fins que comencin a agafar color. Seguidament dins la mateixa pella afegireu un poc de vi i ho deixau desgreixar uns minuts , per després treure els ossos i el suc. Les guatlles les posareu sobre uns quadrats o cercles que haureu fet amb la pasta de fulls (voul-au-vents) , i dins palangana de forn ho posareu tot a rostir uns 10 minuts a forn fort.

D'aquesta manera la carn i la pasta de fulls es couen a l'hora . Mentre la carn és al forn saltejarem els bolets amb un poc d'oli d'oliva i un cop siguin cuits lis afegirem els ous de guatlla picats i si ens ha quedat un poc de farciment també li posarem. També farem una poc de salsa amb el suc de les guatlles , una copa de vi i tot lligat amb la maizena. Un cop la carn i la pasta de fulls siguin cuites ja podeu emplatar ben regat amb la salsa que heu fet.

Guatlles amb salsa de most i avellanes.

Recepta de cuina mallorquina del Segle XIII, extreta del **Llibre De Sent Soví**, primer llibre de cuina catalana escrit originàriament en català, d'autor desconegut.

Transcripció directe del llibre:

Qui parla de con sa deu ffer perdiguat ab valanes:

Si vols ffer perdiguat, se ffa axí: Prin om les perdius, e perbul-les. E con son perbullides, hom les pern e talla hom lo cortés derés e les ales e pits, en guisa que estiguen troseyades. E puys prin hom de lart de cansalada en una casola, e fón lo lart. E con será ffus, soffrig-ne les perdius troseyades.

E puys prin la salsa (salsa=espécies i herbes), e pica-la bé, e sia pasada per sadás; e con será pessada, destrempa-la ab aygua calda ho ab brou. E prin vallanes e vermells d'ou e pica-u hom bé; e con será picat, destrempa-ho ab la salsa encemps (la salsa d'abans). E met-i hom agás (vi extret de raim verd, pot esser most) e vinagre. E quan les perdius son bé soffrites, va la salsa dedins, e buyl tro que sien cuytes. E van perdius per tallador e salsa per escudelles.

Es serveix la carn per un costat amb guarnició i la salsa dins un bol amb pa de sopa, malgrat també es pot servir tot com a plat compost i únic.

Guatlles en escabetx

(4 persones)

Ingredients: 8 guatlles, 1 ceba grossa, 1 porro gros, 200g pastanaga, 2 fulles de llorer, pebre en gra, oli d'oliva, ½ l vi blanc, 2,5 dl vinagre de vi, assaonament

Elaboració: Tallau juliana la ceba, la pastanaga i el porro. Assaonau i daurau en l'oli d'oliva les guatleres, retirar-les i reservar. En el mateix oli, fregiu-hi la ceba, la pastanaga i el porro, les fulles de llorer i els grans de pebre. Afegiu-hi el vinagre i deixau-ho reduir. Incorporau el vi i deixau-ho tot a foc viu uns minuts. Afegiu-hi les guatlles i deixau-ho coure uns 5 minuts més. Refredau l'elaboració i la deixau-la reposar dins la gelera unes 24 hores aprox, perquè la carn es confiti bé.

Per servir les guatlles, traieu-les de la gelera un parell de minuts abans i podeu guarnir-les amb una mica de ensalada amb endívies, escarola i tomàtiques xerri.