

**Menu especial. 12 racions de cada**



1

Aperitiu de pasta de fulls

Rap a l'americana

Pastís de conill amb mostassa

Biscuit glace de vainilla

2

Empanadilles de gambes i carn **(JA ESTAN FETES)**

Pebres de piquillo facits de bacallà

Endiot farcit de torró i sobrassada

Tarta de cava.

## *Carlota de conejo y berenjenas a la mostaza.*

*Ingredientes: 5 pax,*

*Un conejo mediano (1 kg. aprox.)*

*5 berenjenas.*

*1 puerro*

*Apio blanco.*

*Una cucharada sopera de mostaza.*

*Pimienta verde en grano.*

*Sal*

*Pimienta blanca molida i pimienta verde grano*

*Nata 1 litro*

*5 huevos enteros*

*Elaboración:*

*Deshuesar el conejo, y cortarlo a cuadros pequeños, sazonarlo y dorarlo al horno 5 min. Efecto maillard*

*Rehogar el puerro y el apio ( en juliana fina), hasta que estén tiernos, **no dorado**. Después añadir la nata, la mostaza y las bolas de pimienta verde, rectificar de sazón y dejar reducir.*

*Una vez espesado añadir el conejo y reservar. Una vez tibuido añadir los huevos y remover el conjunto*

*Aparte cortar las berenjenas (limpias y con piel) a lamas. Freírlas en abundante aceite caliente y dejar escurrir. Con ellas forrar los moldes, pintar los interiores con clara de huevo y rellenar con el conejo en salsa.*

*Hornear hasta cuajar ( 15 min)*

*Acompañar con un lecho de espinacas salteadas y unas zanahorias glaseadas.*

## 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 moradui 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 moradui, 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 verduretes.

## PEBRES DE PIQUILLO FARCITS DE PEIX

### Ingredients:

5 persones

3 pebes de piquillo per persona.

1 caproig bollit i desespinat

Pa de motlo

1 ou

moraduix.

Julivert

Sal

Nata ( per a la salsa)

Elaboració: feis una farsa amb el peix ( bullit ) , el pa ( remullat dins llet), les herbes, la sal, i l'ou. Ompliu els pebes amb aquesta pasta i posar-los a bollir dins la nata ( poca quantitat).

Serviu-los acompanyats d'arròs blanc saltetjat.

## Rap a l'americana

### Ingredients:

Rap  
Mantega  
Sal, oli farina i llimona

### Elaboració:

Llevar-li la pell i tallar el peix a raccions que salpebrarem, posarem una mica de llimona i enfarinarem. Després el daurarem amb oli calent pels dos costats. Reservar.

Salsa americana ( fer dos litres i mig de salsa si son per dotze)

### Ingredients:

Dues cullerades d'oli,  
1 gra d'all,  
250 cc. de brou de peix o aigua  
150 gr. de ceba,  
100 cc. de coñac  
1 cullerada de farina  
1 fulla de llorer,  
1 cullerada de julivert picat,  
1 mica de pebre vermell dolç,  
1 mica de pebre de caiena,  
1 porro  
1 mica de sal,  
500 grd. de tomàtiques madures,  
Una copa . de vi blanc sec.  
Gambes, crancs o altre marisc sencers ( amb la closca)

### Elaboració:

En l'oli s'ofeguen la ceba, el porro i l'all, tot molt picadet, es va remenant fins que tot aquest sigui tou però sense agafar color. A l'es hores li afegirem el marisc .

Ho sofregim tot i que agafi una mica de color.

Quant comenci a aparèixer l'efecte maillard afegirem el pebre bo vermell i la tomàtiga triturada

S'afegeix la farina i es cuina una mica .

S'incorpora el vi, el brou de peix, el llorer, el julivert i una mica de sal. Es deixa coure a foc lent una mitja hora cuidant que no s'enganxi.

Un cop cuita la salsa s'hi afegeix el conyac i se li fa cremar. Es passa aquesta barreja pel turmix i posteriorment es cola per un chino ben fi . Es corregeix el punt de sal i se li dóna el puntet amb la caiena.

Ara posarem la salsa sobre el rap que estri dins una palanaga i el cuinarem 15 minuts a foc fluix ( o dins el forn). Per acabar empolsar de julivert picat.

# Biscuit glace de vainilla

## Ingredientes

300 g de nata para montar, 4 huevos, 150 g de azúcar, 1 pizca de vainilla en polvo o 2 cucharadas de azúcar avainillado

## Elaboracion

Monta la nata bien fría y resérvala en la nevera. Separa las claras de las yemas y monta las claras a punto de nieve . Añade el azúcar y la vainilla y sigue batiendo hasta que el merengue quede liso y brillante. Incorpora las yemas sin batir demasiado (unos 10 segundos) y por último la nata montada mezclando delicadamente con una espátula. Rellena el molde y congela durante 4-5 horas. retira el biscuit del congelador justo antes de servir y desmolda presionando ligeramente por la base. Espolvorea con una pizca de canela y sírvelo acompañado de barquillos. Resulta aun más apetitoso acompañado de chocolate fundido y frambuesas.

## FORMULA

A. Zumo de naranja/de limón/pulpa de fresa	150 gr. - 15%
B. Gelatina	10 gr. - 1%
C. Azúcar	190 gr. - 19%
D. Nata	650 gr. - 65%

## Proceso itinerante de elaboración

1.º-

1. Poner la pulpa o el zumo escogido en un cazo.
2. Cortar la gelatina en trozos pequeños.
3. Añadir la gelatina al zumo o la pulpa.
4. Templar la mezcla calentándola ligeramente. (sin cocer)

**NOTA.**- Si dejamos en remojo la gelatina y el zumo 4 ó 5 horas se facilitará el fundido posterior.

2.º-

1. Fundir la gelatina removiendo.
2. Añadir el azúcar retirando del fuego.
3. Mezclar y fundir removiendo sin más calor.

3.º- **NOTAS.**

- A. Se puede colorear ligeramente con color rosa, naranja o amarillo limón, según el tipo a escoger.
- B. Si por la acción del fundido se ha evaporado demasiada humedad, añadiremos un poco de agua.
- C. Si queda alguna partícula de gelatina sin fundir, se filtra el preparado. Esta operación solo se hace sino quedó todo bien fundido. (Pero es mejor calentar algo más y no filtrar)

4.º-

1. La nata la tendremos en refrigeración.  $\pm$  4 grados.
2. El perol donde vamos a batir la nata también lo tendremos en refrigeración.
3. Ponemos la nata en el perol de la batidora.
4. Esponjar la nata batiendo en 2.ª velocidad o velocidad media.
5. Cuando parte de la nata quede fija en el batidor, levantando éste, la nata está a punto. Si batimos con exceso, la nata se corta descomponiéndose, osea que se separa la grasa del suero.

5.º-

1. Ponemos la nata con la mezcla o caldo preparado anteriormente. Este caldo no estará caliente, pero tampoco tan frio que esté cuajado. (Si se cuaja, volver a calentar).
2. Mezclaremos los dos componentes lo mejor y más rápidamente posible, sirviéndonos de una varilla.
3. Pondremos la mezcla en una manga sin boquilla.
4. Llenaremos los moldes ya preparados.
5. Taparemos con una plancha de bizcocho redonda, de un diámetro algo inferior al molde.
6. Pasaremos al congelador para una larga duración.