

*Juan A. Fernández*  
CUINER



més  cultura  
TURISME I PATRIMONI

# xou de cuina

## Menú

**Bunyols de sobrassada i mel  
Pitrera d'indiot farcida amb paté,  
sobrassada i torró amb salsa de martini  
Bombons de xocolata blanca i  
sobrassada**

**Dia 2 de desembre a les 17.30 h al Centre Capvespre**

**Preu: 15€**

**Inscripcions als 639628440/667688998**

**A càrrec de Juan Antonio Fernández**

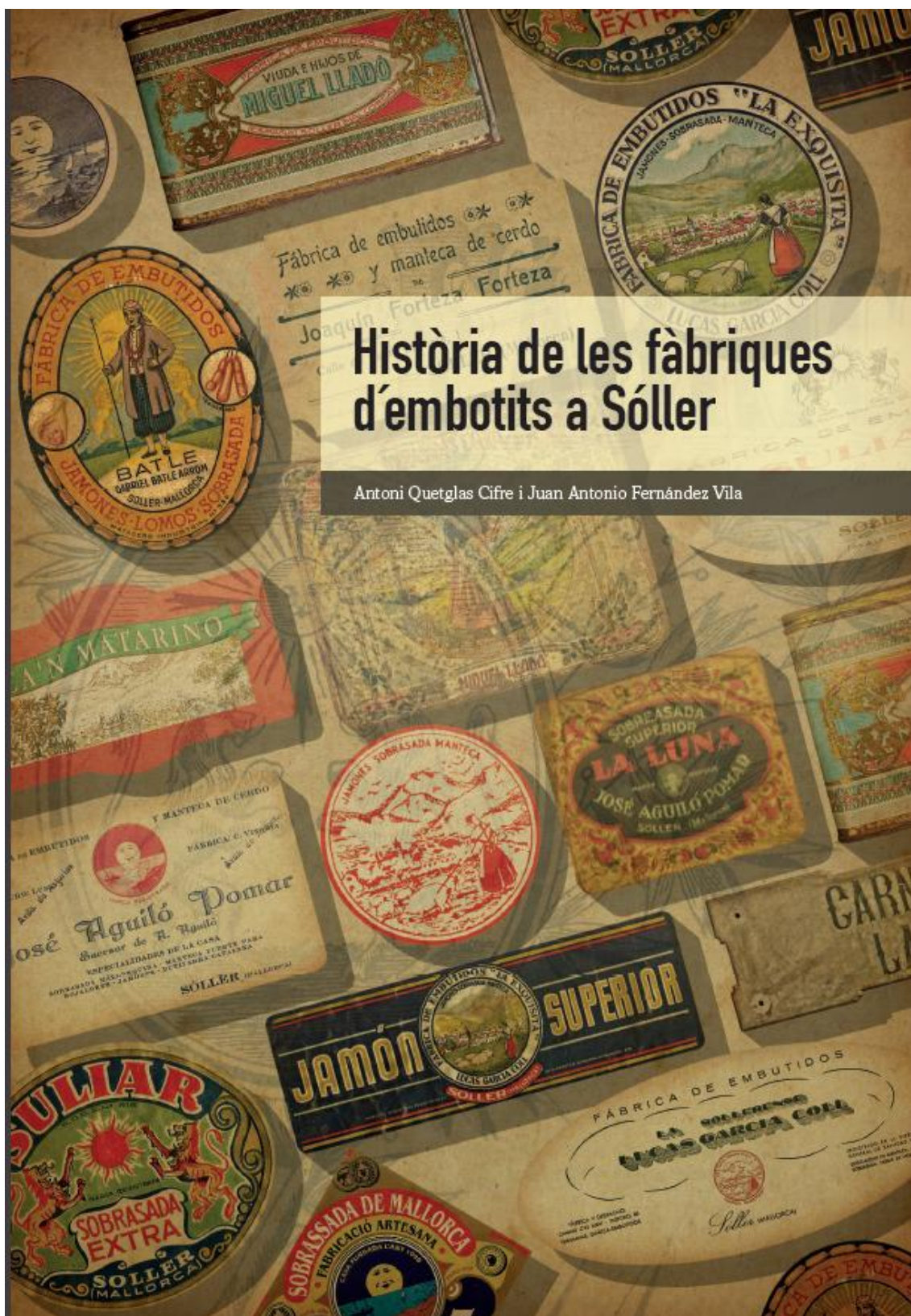
**Organitza: +Cultura**



Juan Antonio Fernández Vila i Jordi Fernández Forteza

[www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)





## Bunyols de sobressada i mel.



| Versió 1                                                                                                                                                                                      | Versió 2                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 litre d'aigua.<br>800 grams de farina fluixa.<br>400 grams de saïm o mantega.<br>20 ous sencers.<br>Sal, pebre bo negre<br>Bolletes de sobressada ( preparau-les<br>apart i refrigerau-les) | 1 litre d'aigua.<br>800 grams de farina fluixa.<br>300 grams de saïm<br>100 grams de sobressada<br>20 ous sencers.<br>Sal, pebre bo negre |
| <b>Salsa de sobressada:</b><br>Un bocí generós de sobressada<br>2 cullerades de mel<br>Aigua.                                                                                                 |                                                                                                                                           |





**Elaboració :( ses dues igual, amb la diferencia que la versió 1 no du la sobrassada inclosa dins la massa)**

Posau a coure l'aigua amb la sal i el greix. ( i la sobrassada en la versió 2)

Un cop diluït aquest afegiu la farina (de cop) i deixau coure uns 2 minuts sense deixar de remenar.

Llavors ( i fora del foc i essent un poc tèbia la massa ) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar .

( Versió 1)Un cop afegits tots els ous,arrebossarem amb la massa les bolles de sobrasdda fetes anteriorment i les fregirem dins oli d'oliva ben calent.

( Versió 2) Un cop afegits tots els ous,i amb l'ajut d'una màniga pastissera podeu anar fent les formes,( com a lioneses) sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure a forn fort ( 190°C) uns 5 minuts.

Un consell. Si els feis al forn ,abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i coure uns minuts més.( així surt tots el baf de dintre i després un cop freds no queden aixafats.

Per la salsa:

Posar a sofregir la sobrasdda i quant comenci a agafar color afegiu la mel i un poc d'aigua i ho deixau coure fins que tenguí la textura de salseta.

Decorarem amb un poc de formatge rallat.



## Pitrera d'indiot farcida de torró Mallorquí

( versió d'una recepta de cuina mitjaval mallorquina)

Recepta:

**Per a quatre persones**

1, 2 kilograms de pitrera d'indiot  
100 grams de xulla 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, una dent d'all 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 tallada ben fina i el gra d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar. Mesclam 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 enfornam tot a 200°C durant seixanta minuts.

Retiram del forn, treim la carn 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.





### 7.5. Cake pops de sobrassada i xocolata blanca<sup>81</sup>

Ingredients (no posam quantitats perquè dependrà de la quantitat que vulgueu fer i de la mida):

- *Sobrassada*
- *Xocolata blanca de cobertura , sobre tot que sigui de bona qualitat*
- *Llavors de rosella o sèsam negre*

#### Elaboració:

Tallarem en porcions la sobrassada i li donarem forma de bolla petita. Trossejarem i fondrem la xocolata al bany maria a uns 30 °C i després la deixarem refredar fins als 26°C.

Ara punxarem les bolles de sobrassada en una broqueta de fusta , i les deixarem unes estona dins la nevera o un cop de congelador. Han d'ésser ben fredes.

Deixarem endurir uns minuts a la nevera i a continuació subjectant per la broqueta, introduïrem cada bolleta en la xocolata. Si veiem que espessa ho tornarem a fondre. Escampar-hi les llavors de rosella i col·locar cada palet dret sobre una base, es pot usar per exemple un colador xinès.

Un cop tinguem tots els cake pops untat amb xocolata, els deixarem reposar a la nevera fins a 5 min abans de servir.



*Cake pops de sobrassada i xocolata blanca. Arxiu de Juan Antonio Fernández.*

<sup>81</sup> Serveixi aquest recepta com a vincle d'unió amb el llibre *La Xocolata a Sóller. Història i Cuina*, editat l'any 2016.



**LA LUNA**  
EMBUTIDOS AGUILÓ  
SÓLLER (MALLORCA)