

PARLEM DE CUINA



Juan A.Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
parlemdecuina@hotmail.com

Preparant el cap d'any

Per aquells que encara estan pensant que fer us proposo una sèrie de plats que podeu preparar i gaudir

D'aquí a uns dies en possam de ple en les festes de Cap d'any i tal vegada ja ho teniu tot engirgolat, però per aquells que encara estan pensant que fer us proposo una sèrie de plats que podeu preparar i gaudir (i fer gaudir) d'un saborós menú per a començar l'any de millor manera.
Bon profit i bon any 2025!

Menú especial Cap d'any 2025

Entrant:
Bisqué de marisc aromatitzada amb Pernod (Ingredients 10 persones) 500 grams de pastanagues, 4 cebes, 1 porro, 1 kg de gambes crues, 1 llagosta bullida, tomàtiga natural triturada (500 gr), 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 o llet, 400 grs d'arròs (la proporció són 100 grams d'arròs per litre).
Elaboració:
Netejau totes les verdures i tallau-les a daus grossos. 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. Pelar la llagosta, procurant treure 10 medallons.

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 daurar a foc viu. Flamejar amb el cognac 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.

Rectificar de sabor el líquid resultant i refinar-lo amb la nata líquida o la llet. Per servir-ho, preparar unes tallades de pa de motlle tallat a daus i fregit, les gambes pelades i els medallons de llagosta.

De la mar
Molls sobre puré de patata i tòfona.
Ingredients: 1 moll per persona, tentacles de pop, 3 patates, 30 grams de mantega, oli de tòfona, oli d'oliva verge, llet sencera, sal, pebre bo negre i nou moscada i una tòfona

Prepació: Netejau, desespinau i treis el filets als molls.

Per al puré de patates: netejau les patates i les posau a bullir amb la pell dins una olla grossa amb abundant aigua i sal. Un cop bullides pelau-les i les passau pel passapuré.

Afegiu-hi la mantega, oli de tòfona i oli d'oliva verge. Posau el puré sobre el foc i els feis coure amb un ratxet de llet, fins que quedi ben cremós.

Assaonau amb sal i la nou moscada.

Filetejar la tòfona i la reservau.

Per al pop: posau una olla grossa amb aigua a foc molt viu. Tot d'una que arrenqui a bullir escaldau el pop per espai de 10 segons, tot seguit treis el pop de l'aigua i el submergiu en ella 2 vegades més (s'ha d'escaldar tres cops). Seguidament el posau a coure una hora aproximadament. Un cop cuinat el tallareu a rodanxes finetes.

Per al peix: Assaonau els filets de molls i els daurau un per un dins una pella amb un poc d'oli.

Presentació del plat: En el centre del plat col·locam una cullerada de puré (quenefa) i sobre ella les làmines de tòfona. Després disposarem 4 filets de molls per persona i sobre ells les tallades de pop, salsejarem amb un poc de l'oli resultant de coure el peix o amb un ratxet d'oli d'oliva cru.



CUINA DE TEMPORADA:

Vadella, foie-gras i magret

Amb verdures i salsa mitja glaça.
INGREDIENTS
- 400 grams de filet de bou picat a ganivet, 1 magret d'ànec picat a ganivet, 4 talls de ½ centímetre de micuit de foie, 100 grams de cuixot d'ànec fumat, 40 grams de tòfones negres, 2 xalotes finament picades, 1 tassó de bon vi negre (2 decilitres), 3 cullerades de gelatina de poma, sal i pebre negre acabat de moldre.

ELABORACIÓ:
- Separar la pell greixosa del magret d'ànec i picar la carn fins a aconseguir la mateixa textura que la del filet de bou.
- Picar finament la meitat del cuixot d'ànec i les tòfones i mesclar-ho amb les dues carns picades, assaonar-ho tot amb sal i pebre.
- Formar 8 'hamburgueses' amb aquesta mescla. Reservar.
- Preparar 4 talls de micuit de foie.
- En una paella a foc lent, fondre el greix de la pell del magret mirant que no es cremi i passar-la per colador finet per a eliminar les impureses.
- Torrar les 'hamburgueses o bitokes' per ambdues cares amb el greix obtingut anteriorment sense deixar que la calor arribi al centre, ja que encara les haurem d'enfornar 3 minuts a foc fort amb el tall de foie.
- Desglaçar els sucs de la cocció dels bitokes amb el vi negre, afegir les xalotes prèviament picades. Reduir fins a la meitat. Incorporar la gelatina de poma i deixar coure fins que adquireixi una textura lleugerament espessa.
- Podem servir acompanyar de verduretes i els foie empolsats de sucre i cremats amb el gratinador o un soplete.



ESCOLA DE CUINA:

La recepta no m'hi cabia a una altra banda...
Postres:
Pannacotta de xocolata blanca amb gelat de parfum de lavanda i tomàtigues confitades.
- 315 grams de llet, 1 unitat de vainilla, 4 de fulles de gelatina, 250 grams de xocolata blanca, 60 grams de mascarpone, 340 grams de nata.
- **Elaboració:** Encalentiu la nata a 60 °C amb la vainilla, afegir-hi les fulles de gelatina, prèviament hidratades en aigua. Colar sobre la xocolata blanca fosa i mesclar-ho bé tot.
- Bateu el mascarpone per a que quedi cremós i afegir-hi. una part de la crema anterior i remoure fins a homogeneïtzar. Afegir la nata i la resta de la crema. Deixau a la nevera 2 hores dins els motlles.
- Servirem amb tomàtigues cherry (escaldades i pelades), que confitarem amb 400 grams d'aigua 250 grams de sucre, vainilla i un toc de pebre de caiena. Retirau una vegada l'almívar tingui densitat (les cherrys no han de desfer-se).