



## PARLEM DE CUINA



**Juan A. Fernández**  
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM  
✉ parlemdecuina@hotmail.com

## Horeca i FCT

Horeca, una mostra on les principals empreses de restauració i alimentació presenten les seves propostes per a la temporada que ara començarà

Aquesta setmana s'ha dut a terme la 5ena edició de la fira de restauració HORECA. Una mostra on les principals empreses de restauració i alimentació presenten les seves propostes per a la temporada que ara començarà.

La nostra vall també hi ha estat present de la ma de varies empreses com Sa Fàbrica de gelats i l'institut Guillem Colom Casanovas col·laborant amb la Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments artístics Superiors.

Fet A Sóller i Sa Fàbrica de Gelats, no tan sols mostraren els productes que ja fa anys que funcionen sinó també varen mostrar ses darreres novetats.

Dins l'apartat del gelats, destacà molt la gran acceptació que va tenir un dels més exclusius: xocolata blanc amb pistatxo, també fer especial esment a dos gustos nous que elaboren sense gluten: cookies i roxer. Per altra banda, cal destacar que els gelats tipus crema els fan amb llet fresca de Mallorca i per això tenen una textura tan suau. També pre-

sentaren una gran varietat de sorbets amb base d'aigua que són aptes per a vegans.

De Fet a Sóller, cal destacar la nova crema de cacau i garrova i alguns altres productes com el Brownie i altres elaboracions fruit de les cabòries (ben encertades) del xef sollerí Xisco Martorell.

Pel que fa a la participació de la Direcció General d'FP és una gran oportunitat per a donar a conèixer els estudis que s'ofereixen en relació a la família professional d'Hoteleria i Turisme.

També permet als centres participants establir relacions i col·laboracions amb les empreses que hi participen, sobretot de cara a la incorporació al món laboral dels alumnes. Aquesta fira els permet veure i conèixer de primer mà les darreres tendències en maquinària, alimentació i software de gestió. Aquesta participació enriqueix molt als alumnes.

A més, com va esser en el cas de l'IES de Sóller, també els permet mostrar als visitants de la fira la feina que es fan els alumnes a les aules. Dimarts matí es varen poder tastar panades de xot i cabell d'àngel, galetes de xocolata, tacos de porc i de cevitxe, torradetes de gambes i un fals sushi de marisc; i un bon assortiment de tartalletes de fruites. Un matí saborós i productiu.

La fira es va dur a terme durant tres dies complets i per l'stand d'FP hi varen passar altres centres públics que mostren allò millor que fan en els estudis de cuina, serveis i tot el que correspon a l'atenció al comensal.

A part dels diversos estands, més

d'un centenar; durant els tres dies es varen oferir altres activitats tals com concursos, cates, showcooking i demostracions de maquinària. De tot això en prengueren bona nota els nostres alumnes.

I ja que parlem dels nostres alumnes; vull aprofitar l'avinentesa per, de qualque manera, acomiadar-me d'ells. I es que després de dos anys de grau mitjà amb nosaltres d'aquí a poques setmanes s'incorporen al mòdul de formació en empresa (FCT). Unes pràctiques que es perllongaran fins al mes de juny i ja seran el seu tret de sortida cap al món laboral.

També vull agrair a les empreses col·laboradores aquesta oportunitat que ofereixen als nostres alumnes: restaurant Es Canyís, restaurant Bens d'Avall, restaurant Buscando El norte, restaurant Nunu, restaurant Can Pinxo, restaurant Manataco, restaurant Vandal, restaurant Can Boqueta, bodega Manolo Barahona restaurant Randemar, restaurant Cor i Barra; i als hotels: Jumeirah, Son Vida, La Residencia i Gran Hotel Sóller.

Molta sort al·lots i al·lotes, que prestens tornem a trobar fent allò que més ens agrada: cuinar i gaudir... o gaudir cuinant... és igual l'ordre.

També vull fer menció especial a tota la gent que ha vingut aquests mesos al restaurant de l'IES, sense aquesta col·laboració la nostra tasca docent no s'hagués pogut dur a terme.

A l'hora de la publicació d'aquest article quedarà encara un darrer servei, us hi esperam!



### CUINA DE TEMPORADA:

## Tacos de pastor

#### INGREDIENTS per a 4 persones:

- Salsa coent: 1 Xile (pebre coent) torrat i després deixat en remull amb un poc d'aigua (molt poqueta).
- Salsa de achiote: Oli d'oliva, 1/2 culleradeta d'orenga, 1/2 culleradeta de comí en gra, Pasta de achiote (es pot comprar a moltes tendes de productes sud americans), 25 g de vinagre blanc, 1 gra d'all, 1 culleradeta de sal, 1 culleradeta de sucre
- Carn; 500 g de llom de porc, 120 g de bacó a rodanxes.
- Guarnició: 500 gr. de pinya, 100 gr. de ceba, 40 gr. coriandre, 2 llimes, 16 oblees de blat de moro
- Torrar a foc mitjà els xiles secs, sense llavors. Afegir un poc d'aigua i reservar.
- Després en una pella amb poc oli, torrar el comí, l'orenga i un poc de pasta d'achiote. Afegir-hi el vinagre, els alls, la sal i el sucre i triturau-ho.
- Tallar la carn a rodanxes fines, i posar-la dins un bol. Afegir la salsa al bol i els xiles torrats i recobrir bé tota la carn.
- En un motlle rectangular fer capes alternant el bacó amb la carn adobada. Filmar i reservar a la nevera entre 4 i 36 hores.
- Passat aquest temps encaletir el forn a 135 °C. Enfornar el motlle amb la carn unes 3 hores. Deixeu-ho temperar, cobriu-ho amb paper d'alumini i reserveu-ho a la nevera almenys 2 hores. Treure la carn del motlle i separar els sucus. Amb un ganivet esmolat tallar la carn fina.
- Tallar la pinya a quarts, posar-los en una palan-gana coberta de paper d'alumini, pinzellar amb una mica dels sucus de la carn i rostir uns 20 minuts. Deixar temperar
- Salteja la carn (tallada a tires fines) en una paella amb una cullerada dels sucus i deixar reduir
- Picar la ceba i el coriandre, tallar la pinya rostida a daus petits.
- Ja per servir podeu encaletir les «tortitas» de blat de moro, preparar els altres ingredients: la carn saltejada, el saltejat de pinya i la salsa. Dur-ho tot a taula perquè cada comensal es prepari el menjar al seu gust.



### ESCOLA DE CUINA:

Com que no m'hi cabia sa recepta de les tortitas, aquí us la deixo per si us ver de gust fer-ho tot vosaltres, és molt fàcil:

- 300 grams de farina de blat (posar-la poc a poc i tal vegada no hi vagi tota)
- 1 cullerada generosa de sucre
- 2 ous sencers
- Sal
- 150 grams d'aigua (tèbia)
- Oli d'oliva
- Ha de quedar una massa més blana que sa de pa, deixar reposar 1 hora, estirar fineta, tallar rodona, deixar reposar de nou i fer-les a la pella amb un esquit d'oli.