

PASTÍS DE CARN

Ingredients:

- 700gr carn picada, meitat porc i meitat vedella
- 2 ous
- Pa ratllat
- Pebre negre molt
- All i julivert
- Sal
- Bacon
- 3 ous durs (o 12 de guatlla)

Preparació:

Es fa la barreja de tots els ingredients, com si es fes pilota. Es forra el motlle de forn o microones amb el bacon, procurant que en sobri per després poder-ho tapar. S'hi posa una mica de pasta, els ous durs i s'acaba d'omplir amb la resta de la pasta. Es tapa amb el bacon i es posa al microones uns 25 minuts. Si es posa al forn a 180°, tarda el doble de temps.

Fina Rubió

FILET FARCIT D'OU I TRINXAT

(de porc o vedella)

Ingredients (per a 5 persones):

- 1 filet gran
- 4 ous
- Sal
- Farina
- Porro
- Pastanagues
- Caldo de sopa
- Alls
- Trinxat
- Pebre
- Ceba
- Xampinyons
- Vi ranci
- Crema de llet

Preparació:

Filet farcit d'ou:

Foradar el filet per dins (ho podeu demanar al carnisser)
Bullir els tres-quatre ous (depèn del filet). Salpebrar el filet pel forat, untar amb una mica d'oli, afegir els ous i arrebossar-lo amb farina. Punxar la punta del filet amb escuradents perquè no s'escapi el farcit. Passar-ho per la paella i daurar-lo.

Filet farcit de trinxat:

Fer el mateix que abans, però en comptes d'ou posar el trinxat amb pinyons i passes.

TALL RODÓ AMB FRUITS SECS

En una paella, daurar ceba, alls, porro, xampinyons, i pastanaga. Un cop està acabat afegir els filets amb un xorro de vi ranci, i cobrir els dos filets amb el caldo de sopa, tapar-ho, i deixar-ho 20 minuts a cocció a l'olla a pressió.

Deixar-ho refredar i tallar-ho a rodanxes.

Salsa: Separar la ceba, alls, porro, xampinyons i pastanaga i afegir crema de llet. Batre-ho tot.

Presentació:

1 rodanxa de cada filet amb la salsa.

Ingredients (per a 4 persones):

- 1,200 grams de vedella
- 1 ceba
- Uns grans d'all
- Un remet de herbes(farigola, sajolida..)
- Una cullerada de ferina
- Ametlles torrades
- Sal,oli, vi ranci sec.
- Panses,pinyons,prunes

Elaboració:

Es rosteix el tall de vedella (sencer i lligat), amb els ingredients. Quant estigui cuit el deixarem refredar i el tallarem. A tot el que ens ha quedat del rostit l'afegirem una cullerada de farina i una mica d'aigua i ho passarem pel colador. Farem una picada amb les ametlles i ho farem coure uns minuts. A continuació li afegirem els fruits secs que els haurem passat per la paella.

Antonia Martínez

Josefina Fortuny

PASTÍS DE TARONJA

Ingredients:

- 2 ous
- 300gr de sucre
- 200gr de farina
- 1 sobre de llevadura
- Una mica d'anís
- 5 o 6 taronges

Preparació:

Es tallen 2 o 3 taronges a rodanxes i es posen al microones amb 100gr de sucre fins que estiguin cuites.

Es posa en un bol el sucre, els ous, l'anís i un got gran de suc de taronja, es barreja amb la batidora i s'hi posa la farina i el sobre de llevadura.

En un motlle de forn s'hi posa la pasta crua i per damunt la taronja confitada i una mica de sucre. Es posa al forn a uns 180 graus, uns 30-35 minuts, quan es cuita s'hi posa una mica de sucre i es deixa torrar una mica (al grill només una mica)

Fina Rubió

POLLASTRE AMB ESCAMARLANS

Temps de preparació: 1h 50min

Ingredients (per a 10 persones):

- 1 pollastre del Berguedà de 3 quilos
- 20 escamarlans mitjanets
- 600 grs de ceba a daus
- 250 grs de tomàquet madur, pelat, despinyolat i tallat a daus
- 4 o 5 grans d'all amb pell
- 4 llesquetes de pa (tipus baguette)
- 20 grs de xocolata amarg
- 2,25 l. de brou
- 20 cl. oli d'oliva
- 60 grs ametlles torrades
- Una punta de bitxo
- Pebre
- 1 gotet de vi blanc
- Julivert
- Sal
- Sucre

Preparació

Socarrimar i netejar el pollastre, trossejar-lo a 1/12 i salpebrar-lo en una cassola amb l'oli, saltejar lleugerament els escamarlans i reservar-los.

En el mateix oli enrossir el pollastre i reservar-lo.

Fregir el pa i els alls i reservar-los.

A continuació i a foc suau sofregir la ceba. Quan sigui ben rossa afegir el tomàquet i mitja culleradeta de sucre i deixar que tot plegat cogui, a foc molt lent, fins que tingui un color fosc i brillant.

Afegir el gotet de vi, deixar evaporar i afegir el brou.

Deixar coure 20 minuts i passar per passapurés o colador xinès.

Tornar-ho a la cassola amb el pollastre i, tapat, deixar coure al forn durant 20-25 minuts.

Preparar una picada amb els alls (pelats) el pa fregit, les ametlles, unes quantes fulles de julivert, la xocolata i una punteta de bitxo. Deixatar amb suc de cocció del pollastre.

Afegir la picada a la cassola, corregir de sal i pebre i tornar al forn durant 20-25 minuts més.

Afegir els escamarlans, tornar-ho al forn 5 minuts més i servir.

GELAT DE TURRÓ

Ingredients:

-250gr torró xixona

-500gr nata montada amb sucre

Preparació:

S'aixafa el torró amb una forquilla, i es remena bé amb la nata amb una batidora de mà. Es posa al congelador i quan fa una estona, es bat i es torna a posar al congelador. Es repeteix l'operació dues o tres vegades.

Quan es vol servir, esmulla una mica el motlle perquè es desmotlli més bé. Es serveix adornat com es vulgui (xocolata calenta, melmelada de pruna triturada...)

Sylvia Mora

Fina Rubió

CODONYAT

Ingredients:

- 1 kilo de codonyat (cuit)
- 750-800 gr de sucre

Preparació:

Es pelen els codonys, es netegen bé i es posen al microones amb una mica d'aigua.

Quan estan tous, es trituren junt amb el sucre, i es posen al microones 35 minuts, remenant cada 5 minuts. Quan està cuit, es posa en un motlle.

Fina Rubió

PASTÍS DE FORMATGE AMB MERMELADA DE FRAMBUESA

Ingredients:

- 8 quesitos
- 1 litre de llet
- 8 cullerades soperes de sucre
- 2 ½ sobres de cuajada
- mig pot de mermelada
- galletes

Preparació:

Barrejar en un bol els 8 quesitos, la sucre, la llevadura i 1 got de llet. Mentrestant, bullir la llet. Un cop estigui llesta, s'afegeix la barreja del bol i es remena tot durant tres minuts.

En un bol, forrar el fons amb la mermelada. Afegir la barreja, i a sobre posar les galletes una per una (serà la base del pastís).

Posar-ho a la nevera i deixar refredar almenys mig dia.

Marina Martínez

TIRAMISÚ DE TORRÓ

Ingredients:

- 75 gr de torró tou (xixona)
- 1 cullerada de sucre
- 2 ous
- 250 gr de formatge mascarpone
- Melindrus durs

Preparació:

Fer un almívar lleuger amb l'aigua, el sucre i un rajolí de moscatell. Deixar-ho refredar i remullar els melindrus.

Col·locar al fons de copes, gots o bols individuals.

Ratllar el torró. Muntar els rovells dels ous amb el sucre fins que doblin el seu volum. Muntar les clares a punt de neu.

Barrejar el mascarpone amb la crema de rovells, el torró i per acabar les clares muntades.

Diposar la crema sobre els melindrus

Deixar refredar a la nevera.

Montse Vall

CANELONS DE BOLETS

Ingredients:

- pasta canelons
- bolets variats
- cebes
- paté d'ànec
- crema de llet

Preparació:

“Poxar” la ceba, afegir els bolets i finalment quan ja està cuit remenar-ho tot juntament amb el paté d'ànec, triturar-ho i seguidament farcir els canelons.

Posar al forn amb crema de llei i formatge o bé beixamel.

Txell Pelfort

ENTRANTS

XAMPINYONS:

Ingredients:

- xampinyons
- all
- julivert
- sal
- oli d'oliva
- farigola

Preparació:

Trencar els mànecs dels xampinyons a mà, i posar-los a la picadora amb all i julivert (poc triturat). Afegir sal i oli d'oliva i omplir el xampinyó. Posar-ho al forn.

*els que menjin sense sal, posar una mica més d'all i julivert i una mica de farigola.

LLANGOSTINS:

Ingredients:

- llangostins
- orègan
- sal
- llorer

Preparació:

Agafes els llangostins pelats i es punxen en una broxeta, es couen 3min amb orègan, sal i llorer. En un got alt es suquen amb romesco.

M^a Teresa Espelt

AMANIDA

Ingredients:

- carbassó tendre
- pebre
- vinagre o mostassa
- oli
- sal
- pollastre al forn
- tomàquets xerrys

Preparació:

Rallar el carbassó i deixar reposar 5 minuts. Afegir una vinagreta de sal, pebre, oli, vinagre o mostassa.

Damunt afegir daus del pollastre al forn i tomàquets xerry partits a la meitat.

M^a Teresa Espelt

LLOM A LA SAL

Ingredients:

- sal
- llorer
- farigola
- romaní
- llom

Preparació:

En una safata posar la sal humida, la farigola, el llorer i el romaní. Posar-ho al forn entre 20 i 30min per cada quilo (a partir del 2n quilo, afegir 10min més).

RECEPTES DE NADAL 2010



banc del temps

M^a Teresa Espelt