

# APERITIUS

## PINTXOS I BANDERILLES

- Anxoves de l'Escala amb oli d'oliva
- Cors de carxofa
- Pebrots verds en conserva, no picants (piparres dolces)
- Olives farcides d'anxova
- Musclos en escabetx
- Pastanagues grans
- Pebrots del «Piquillo» en conserva
- Ametlles salades
- Olives gegants verdes sense pinyol
- Formatge Manxec sec



1. **Banderilla del turista.** Enrotlleu un bon filet d'anxova a la piparra, punxeu en una broqueta carxofa + oliva + carxofa. Estil Gilda (oliva verda + anxova + bitxo d'Ibarra).
2. **Olives farcides d'anxova.** Enrotlleu l'anxova i introduïu-la pel forat gran de l'oliva. Poseu-li una ametlla salada. Prepareu triangles de formatge que facin de base. Punxeu una oliva a sobre de cada base.
3. **Musclos endimoniats.** Peleu les pastanagues i talleu rodanxes una miqueta gruixudes. Talleu els pebrots del «Piquillo» per la meitat. Agafeu una broqueta, punxeu l'oliva, el pebrot vermell i finalment punxeu-ho a les rodanxes de pastanaga que ens faran de base, tira pel damunt el líquid dels musclos.

## PANNACOTTA DE BOLETS

- 50g bolets secs
- oli
- 250ml nata (35% MG)
- 2 fulles de gelatina (4g)
- Un rajolí de salsa de soja
- 50g formatge Parmesà ratllat
- Branques de romaní

Hidratem els bolets secs. Hidratem la gelatina. Escorrim els bolets, guardant el líquid. Piquem i saltegem a foc viu amb l'oli. Unim la nata i un parell de cullerades del líquid. Coem fins que arrenqui el bull. Escorrim la gelatina i la unim a la crema fora del foc amb el rajolí de salsa soja. Omplim els gotets o motllo

Col·loquem porcions de formatge ratllat sobre paper de forn. Deixem coure 6-8 minuts a 200 ° C fins que estigui daurat



## ANTXOVES CRUIXENTS

- Anxoves
- Quicos
- Tomàquet
- Oli d'oliva
- Sal

Passem les anxoves pel blat de moro triturat i les posem en una cullera amb una mica de tomàquet ratllat, amanit amb l'oli i la sal



## BOMBONS DE PERNIL

- Dàtils
- Nous
- Crema de formatge
- Pernil

Agafem un motllo de glaçons, el pintem amb oli i folrem els departaments amb pernil. Piquem els dàtils i les nous, els barregem amb la crema de formatge. Posem pel damunt del pernil i el tanquem amb una mica de pa



# MOUSSE de FOIE amb GELÉE de MANGO i CREMA de MÒDNA

- Per a 2 llaunes de presentació
- 75 g de foie mi-cuit
- 200 g de nata líquida
- tòfona
- sal / pebre
- 1/2 mango
- 1 fulla de gelatina
- Crema de Mòdna

Posem a escalfar la nata amb el foie trossejat, la sal, pebre i una mica de tòfona ratllada. Deixem a foc suau durant uns minuts, remenant perquè es dissolgui bé el foie. Triturem molt bé, deixem refredar i introduïm a la nevera mínim 4-5 hores (millor fer-ho d'un dia per l'altre). Traiem de la nevera i muntem amb unes varetes fins a obtenir una consistència de mousse. Omplim els motlles amb la mousse i reservem a la nevera. Mentrestant, posem el full de gelatina a remullar amb aigua freda durant 3-4 minuts. Pelem el mango i el triturem fins a aconseguir un puré fi.

Escalfem 3-4 cullerades de puré de mango, li afegim la fulla de gelatina escorreguda, ho remenem bé perquè es dissolgui. Barregem amb la resta de puré de mango. Repartim en cada un dels motlles de foie una capa fina del gelée de mango i deixem reposar a la nevera 2-3 hores. En el moment de servir hi afegim la crema de Mòdna.



## GLOPET DE CARXOFES AMB PERNIL

- 1kg carxofes
- 1 porro
- 1l caldo verdures
- Oli d'oliva
- Sal, pebre

En un brou de verdures, posem patates i els cors de carxofa. Els deixem coure i quan estiguin llestos els triturem, salpebrem i reservem. Posem a la base del gotet una mica de ceba picada amb pernil. Afegim la nostra crema de carxofes i finalment col·loquem unes xips de carxofa (netegem les carxofes, les tallem el més fines que puguem, les passem per farina i fregim). Com a toc final, una mica de cruixent de pernil per decorar.



## MUSCLOS AL FORN AMB SALSÀ VIEIRA

- 1kg de Musclos
- 2 Cebes
- 100g pernil serrà (o bacó a tires)
- 2 fulles de Llorer
- Safrà
- 2 tomàquets madurs
- 2 branquetes de julivert
- 1/2 got de vi blanc
- 1/2 got de brou de la cocció dels musclos
- Pa ratllat
- Sal de l'Himalaia i pebre

Rentem els musclos. En una olla amb una mica d'aigua bullent, sal i dues fulles de llorer, posem els musclos i els donem un bull fins que s'obrin. Els hi traiem una de les closques i els col·loquem a la font que portarem al forn. Reservem.

En una paella tirem la ceba molt picadeta. Quan estigui li afegim el pernil trossejat, julivert, 2 fulles de llorer, vi i safrà. Coem 5 minuts.

Afegim el brou de la cocció, 2 cullerades de pa ratllat i el tomàquet pelat i ratllat. Cuinem 10 o 15 minuts a foc lent, provem i salpebrem el necessari. Repartim la salsa sobre els musclos, posem pa ratllat i unes gotes d'oli d'oliva. Gratinem al forn pre-escalfat a 250 ° C, durant 5-8 minuts.



# PRIMERS

## AMANIDA D'ESCAMARLANS AMB VINAGRETA DE ROMESCO

### Romesco:

- 1kg tomàquet madur
- 2 nyores
- 1 all
- 1 bitxo
- Llorer
- Farigola
- Sal, pebre negre
- 300g d'oli d'oliva
- 25g de vinagre

- Escamarlans
- Enciam, escarola, mezclum
- 1 pastanaga
- 1 carbassó
- 1 o 2 patates ( depèn de la mida)
- 1/2 arrel d'api

# segueix... AMANIDA D'ESCAMARLANS



Farem flamejar amb Armanyac els caps dels escamarlans, i els posarem a coure amb el Romesco per conjuntar els sabors. Ho triturarem tot plegat, a foc fluix una estoneta, i afegim 100g d'ametlles picades i 2 crostons de pa fregit o torrat. Fem coure a la planxa les cues dels escamarlans amb unes gotes d'oli i un pols de sal. Ratllem per separat les verdures i les fregim . Quan estiguin fredes les barregem entre elles. Fem un pilonet en el centre amb els enciams. Ho amanim amb la vinagreta, per sobre posem les verdures fregides i finalment les cues d'escamarlans

## Romesco

Ho farem coure tot plegat a foc fluixet, durant una horeta

## ENTRANT DE GULES I ACOMPANYANTS

- Ous
- Gules
- gambetes 12
- 1Dent d'all
- Ciboulette
- Oli d'oliva verge extra
- Puré de patata

Fem un puré de patata. El posem al fons del got. Posem al damunt les gules fent un forat al mig, fem un ou poché i el posem al mig de les gules. Acabem amb alguna gamba per adornar



## SEGONS

### FILET AMB COSTRA DE NOUS

- Medallons de filet
- 50g de nous per filet
- Bolets variats
- Ou
- Escalunya
- Pedro Ximénez
- Julivert
- Oli
- Cerfull (perifollo)

**Salsa de bolets:** Netegem els bolets. Sofregim l'escalunya, posem els bolets amb la meitat de les herbes i salpebrem.

Filet: barregem les nous picades amb la resta de les herbes. Amb un pinzell pintem el filet amb el rovell d'ou. Arrebossem amb les nous picades, premem bé amb les mans i deixem reposar 10 minuts. El fem amb una planxa calenta. Desglassem, afegim el vi, salpebrem i servim amb la salsa



### ORADA FARCIDA AMB BOLETS, FOIE I TÒFONA

- Orada
- Bolets (150 g per peça)
- Foie
- Trufa
- Oli, sal, pebre

Tallem de forma longitudinal l'orada. Obrim dos filets començant pel centre cap als extrems sense acabar-los de tallar i salpebrem. Filetegem els bolets i els saltegem amb una mica d'oli. Salem en l'últim moment. En la mateixa paella passem el foie ràpidament tallat en petits daus, salpebrem i l'ajuntem amb els bolets. Piquem la tòfona i l'afegim. Omplim amb això l'orada, la posem a sobre d'uns papers de forn quadrats i la posem al forn, 200 ° C, 10 minuts



# POSTRES

## IRIS COFFEE

### Pa de pessic

- 175g de nous
- 90g de sucre
- 90g de mel
- 90g de clares
- 140g de rovells
- 25g Nescafé
- 140g de farina
- 215g de clares
- 110g de sucre

Muntem els primers ingredients i afegim la mel mentre està batent. Incorporem al final la farina i després afegim les clares muntades amb el sucre. Fem planxes

### Caramel de cafè

- 35g de glucosa
- 175g de sucre
- 175g de nata líquida
- 7g de Nescafé
- 108g de mantega
- 65g de cobertura negra

Caramel·litzem els sucres. Afegim la nata calenta. Desfem el cafè i afegir la mantega. Tirem al damunt de la cobertura i emulsionem

### Crema de cafè i whisky

- 135g de llet
- 17g de Nescafé
- 47g de rovell d'ou
- 135g de sucre
- 15g de fècula de blat de moro
- 15g de gelatina en fulls
- 50g de whisky
- 625g de nata muntada

Preparar una crema pastissera amb els 5 primers ingredients. Retirar del foc i afegir la gelatina diluïda en part del licor, acabar afegint el whisky, afegir amb cura la nata

### Recobriment de caramel

- 180g de sucre
- 150g de nata líquida
- 150g d'aigua
- 10 de gelatina en pols
- 50g d'aigua



Bullim la nata amb el sucre i el primer aigua. Afegim la gelatina

diluïda amb aigua i deixem refredar.

## TORRÓ LEMON PIE

Preparem la ganache. En un bol fonem la xocolata blanca. En un altre bol posem el puré de llimona amb el sucre invertit i l'escalfem fins a uns 60° C. Ho aboquem sobre la xocolata i ho barregem. Quan aquest estigui a uns 40°C, afegim la mantega tallada a daus i li passem el túrmix fins a obtenir una barreja llisa i homogènia. Deixem refredar.

Preparem la cobertura exterior, per a això trossegem la xocolata, la desfem a 40°C, afegim el colorant, barregem bé i ho temperem. Aboquem tres quartes parts del total sobre un marbre fred fins que arribi als 24° C de temperatura remenant amb l'espàtula per accelerar el procés. Després ho unim amb la resta de la xocolata per què arribi als 28° C de temperatura. Procedim a omplir el motlle de manera que quedi tot ben cobert. Li donem la volta i li donem uns copets amb l'espàtula en un lateral del motlle per retirar l'excés. Netegem bé la superfície amb l'espàtula i deixem que cristal·litzi la xocolata a temperatura ambient, uns 20 minuts aproximadament. Fiquem la ganache en una mànega i omplim el motlle fins a la meitat. A continuació col·loquem sobre el sablé, pressionem perquè quedi incrustat i acabem d'omplir amb ganache. Allisem procurant deixar espai per poder tancar després amb la cobertura exterior. Deixem cristal·litzar durant almenys 4 o 5 hores a la nevera. Després procedim a segellar el torró, temperem la resta de xocolata blanca i aboquem a sobre. Li passem l'espàtula per retirar l'excés i deixem cristal·litzar 24 hores més. Desemmotllem.

Ganache llimona: 60g puré llimona, 12g sucre invertit, 120g xocolata blanca, 25g mantega

Sablé llimona: 63g mantega pomada, 32g sucre, 14g ous, 125g farina, ratlladura de 2 llimones i un polsim de sal

Merengue: 70g clares, 112g sucre

