



Ajuntament de Riudoms



Fira de l'Avellana  
[www.avellana.cat](http://www.avellana.cat)

# LES NOSTRES RECEPTES



LA CUINA  
DE L'AVELLANA  
FIRA DE L'AVELLANA  
RIUDOMS

# PRESENTACIÓ

---

Un cop més i com ja és tradicional, dins als actes previs de la nostra Fira, tenen lloc els cursos de cuina sota el nom genèric de “La cuina de l’Avellana”, que enguany celebra la seva 19a edició durant els dies 27, 28, 29 i 30 de juliol, així com la 4a edició del curs de cuina juvenil el dia 20 de juliol i la 5a del curs infantil els dies 20 i 21 de juliol, perquè tothom que vulgui i de qualsevol edat trobi el seu lloc per participar-hi.

Com en ocasions anteriors, els cuiners que desinteressadament fan possible aquesta activitat ens procuraran sorprendre amb innovadores receptes que després podrem experimentar a casa nostra.

Receptes de tot tipus, des de plats senzills a d’altres més elaborats i fins i tot postres en forma d’exquisits pastissos, formen part d’aquest recull titulat “*Les nostres receptes*”, que any rere any va creixent amb les noves aportacions.

Així doncs, confiem en que un any més, traieu tot el profit d’aquesta activitat i us desitgem una molt bona Fira.

Riudoms, juliol de 2015

Francesc Xavier Bonet Ortiz  
Director de la Fira de l’Avellana

Montse Corts Vilaltella  
Directora del Seminari de cuina

# RAVIOLIS DE POLLASTRE AMB SALSA D'AVELLANES I FIGUES.

Cuiner: Óscar García-Abadillo Solé

21 de juliol de 1997

## **Ingredients (2 pers.):**

3 pits de pollastre  
150 g d'avellanes  
50 g de bacó  
75 g de paté de porc  
1 xalota  
100 g de xampinyons  
50 g de figues  
30 cl de brou fosc o espanyola  
20 g de pernil salat  
10 cl de moscatell

## **Elaboració:**

Filetegeu els pits i els piqueu-los per tal de deixar-los el més fins possibles. A continuació, els esteneu. Seguidament, feu un sofregit amb la xalota, el pernil, els xampinyons, el paté i la meitat de les avellanes deixant una massa homogènia.

Tot seguit, poseu el farcit dins dels filets i uniu-los de dos en dos en forma de raviolis.

En una paella amb unes gotes d'oli d'oliva sofregiu els raviolis i els reserveu-los en aquesta mateixa paella. Desengreixeu amb el moscatell i afegiu-hi les avellanes i les figues (prèviament remullades amb moscatell). Mulleu-ho amb l'espanyola i deixeu-ho reduir. Emplateu-ho mullant els raviolis lleugerament.

## **Estris:**

fogons  
1 paella de 30 cm  
1 cassola de 20 cm

# PAUPIETAS DE LLENGUADO I GAMBES AMB SALSA D'AVELLANA I CRUIXENT DE VERDURA.

Cuiner: Prudenci Martí Llaberia

22 de juliol de 1997

## Ingredients (2 pers.):

### Les *paupietas*

700 g de llenguado (dos peces)  
200 g de gambes (8 peces)  
30 g d'espínacs  
sal i pebre blanca

### Salsa d'avellanes

50 g de ceba (un quart de peça)  
30 g de blanc de porro (mitja peça)  
50 g d'avellanes torrades i pelades  
5 cl de licor d'avellanes  
25 cl de nata líquida  
les espines del llenguado  
les pells i caps de les gambes  
una petita part del verd del porro  
oli d'oliva  
sal

### El cruixent de verdura

20 g de patata  
20 g de pastanaga  
20 g de carbassó  
20 g de ceba  
oli d'oliva  
farina i sal

## Elaboració:

Peleu el peix, talleu els caps i netegeu les restes. Amb un ganivet ben afilat, retireu cada filet del llenguado (aquestes operacions les poden realitzar a la peixateria). Peleu les gambes completament. Amb l'ajuda d'un ganivet, feu una incisió a la part superior de les gambes i netegeu les impureses. Netegeu les fulles dels espínacs i llenceu les tiges. Poseu sal i pebre a les tres peces.



A continuació, esteneu els filets amb la cara de la pell cap amunt i cobriu-los amb les fulles d'espínacs. Caragoleu cada filet de llenguado sobre si mateix començant per la part del cap i acabant per la cua, deixeu un petit forat al mig. Poseu la cua de la gamba al mig del llenguado deixant que en sobresurti una part. Poseu-les al vapor durant un màxim de 3 minuts. Reserveu-ho.

## Salsa

Talleu la ceba i el porro finament. Afegiu-ho tot en una paella amb oli i deixeu que es dauri lleugerament. Afegiu-hi les avellanes.

Per un altre costat, en una olla amb un rajolí de d'oli, poseu-hi les espines del llenguado, les pells, els caps de les gambes i el verd del porro. Fregiu-ho tot lleugerament. Al cap de cinc minuts, afegiu-hi el licor d'avellanes i deixeu reduir l'alcohol. Poseu-hi la nata líquida i deixeu-ho coure a foc lent durant deu minuts. Amaniuh-lo i passeu-ho pel colador. Tot seguit, afegiu-ho a la paella on hi ha les avellanes.

Deixeu coure tota la barreja durant cinc minuts i després tritureu-la amb l'ajuda de la batedora. Una cop ho tingueu tot triturat, passeu-ho per un colador. Reserveu-ho.

## Cruixent de verdura

Peleu les patates, la pastanaga i la ceba. Renteu bé les verdures i el carbassó. Talleu la patata a rodanxes molt fines i després a tires igual de fines (com si fossin patates palla).

---

## Presentació:

Poseu al fons del plat la salsa, les quatre *paupietas* i cobriu-les amb la salsa. Al voltant de les *paupietas*, poseu-hi quatre buquets del cruixent de verdures. Decoreu amb avellanes mòltes toscament i fulles de julivert.

---

## Estris:

taula, ganivet i pelador  
batedora  
colador fi i colador xinès  
olla i paella de 12 cm i 16 cm  
espàtules i pinces  
paper i draps de cuina  
plat de presentació

# LES POSTRES: MOUSSE D'AVELLANES, CROCANT D'AVELLANES.

Cuiner: Jaume Solé i Gispert

23 de juliol de 1997

## MOUSSE D'AVELLANES

### Ingredients:

10 rovells d'ou  
100 g de sucre  
1 l de llet  
10 g de Maizena  
8 fulles de gelatina  
300 g de pasta d'avellana  
10 clares d'ou  
200 g de sucre  
1 l de nata muntada

### Elaboració:

Amb els 10 rovells, els 100 g de sucre, el litre de llet i els 10 g de Maizena, feu una crema anglesa. Després, afegiu-hi 8 fulles de gelatina i la pasta d'avellana. Deixeu-ho refredar.

Amb les 10 clares i els 200 g de sucre, fem una merenga italiana. Barregeu la merenga freda i la nata. Afegiu-hi la crema anglesa. Reserveu-ho a la nevera.

## TRUFA CUITA

### Ingredients:

1 kg de cobertura de xocolata i 1 l de llet

### Elaboració:

Feu bullir la nata, retireu-la del foc i afegiu-hi la cobertura fins a fondre.

## TRUFA CLARA

### Ingredients:

1 l de nata  
300 g de trufa cuïta

---

### Elaboració:

Barregeu la nata i la trufa cuïta. Després, bateu-ho tot fins que munti.

---

## CROCANT D'AVELLANES

### Ingredients:

200 g de sucre  
500 g d'avellana picada i torrada  
20 g de mantega  
suc de llimona de ½ peça

---

### Elaboració:

Feu el crocant amb el sucre i un xic d'aigua que faci caramel. Després, afegiu-hi l'avellana, la mantega i el suc de llimona. Remeneu-ho una mica i, seguidament, estireu aquesta massa sobre un paper setinat, poseu-n'hi un altre a sobre i després, amb el corró, afineu-ho fins a aconseguir una làmina molt fina.

---

## CREMA ANGLESÀ

### Ingredients:

10 rovells d'ou  
200 g de sucre  
1 l de llet  
aroma

---

### Elaboració:

Barregeu els rovells d'ou i el sucre fins que blanquegi. Després, afegiu-hi la llet calenta i coeu-ho. A continuació, refredeu-ho ràpidament.

## COULIS DE FRUITA

### Ingredients:

100 g de fruita  
500 g de sucre

---

### Elaboració:

Coeu-ho tot junt fins que bulli, retireu-ho del foc i tritureu-ho.

---

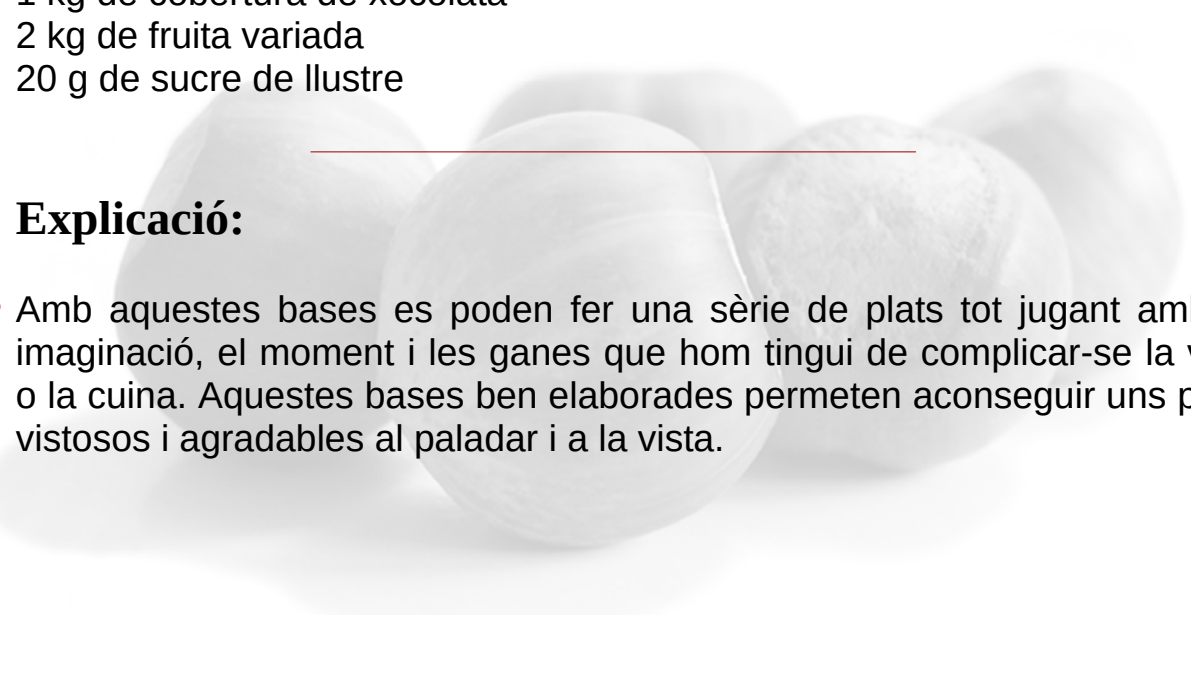
### Altres ingredients:

1 kg de cobertura de xocolata  
2 kg de fruita variada  
20 g de sucre de llustre

---

### Explicació:

Amb aquestes bases es poden fer una sèrie de plats tot jugant amb la imaginació, el moment i les ganes que hom tingui de complicar-se la vida o la cuina. Aquestes bases ben elaborades permeten aconseguir uns plats vistosos i agradables al paladar i a la vista.



# EL ROMESCO D'AVELLANES.

Cuïnera: Inès Fontgivell Parisi  
Restaurant "Les Caves"

24 de juliol de 1997

---

## Aplicació a la cuina:

freda: salsa, entrants, aperitius  
calenta: aviram, caça i peix  
postres

---

## Plats:

romesco base  
entreteniments: musclos encamisats  
entrants: sardines del Baix Camp i cargols de l'avi Minguet  
segons plats: suquet de peix

---

## Romesco base:

500 g d'avellanes torrades  
2 cabeces d'all  
6 pebrots de romesco  
6 tomaques vermelles  
pebre dolç  
pebre vermell picant

---

## Musclos encamisats:

1 kg de musclos  
2 ous  
1 llimona  
½ l d'oli d'oliva  
romesco base

---

## Sardines del Baix Camp

½ kg de sardines  
all i julivert  
200 g de farina  
½ l d'oli d'oliva  
romesco base

## Cargols de l'avi Minguet:

1 kg de cargols  
fonoll tendre  
llorer  
bitxo  
pa torrat ratllat  
vi ranci

---

## Suquet de peix:

1 kg de peix blanc (rap, rajada, congre)  
1 ceba  
alls i julivert  
1 copa de cava  
brou de peix  
farina  
oli d'oliva  
romesco base





# CANELONS D'ÀNEC AMB AVELLANA.

Cuiner: Quim Font  
Restaurant Casa Font de Salou

---

3 d'agost de 1998

## Ingredients:

carn d'ànec  
farina, mantega i llet  
ceba i escalunya  
avellanes  
sal, pebre i nou moscada  
molla de pa

---

## Elaboració:

Desengreixeu l'ànec. Prepareu una pasta amb la farina, la mantega, la llet, els ous, la sal i el pebre. Formeu unes plaques de canelons i coeu-les a la paella de mànec. Un cop desengreixat l'ànec, reserveu-ne el greix i piqueu a bocins la resta, torneu-ho a coure al forn amb un sofregit de ceba i una molla de pa remullada amb llet i unes avellanes picades. Un cop tingueu el farcit d'ànec ben cuit, piqueu-lo i treballeu-lo amb una espàtula de fusta. Rectifiqueu-lo de sal i pebre. Deixeu-lo refredar.

Farciu els canelons i plegueu-los. Reserveu-los tapats amb un drap. Prepareu la beixamel amb una escalunya picada i sofregida amb el greix d'ànec, amb farina enrossida, amb llet i amb avellanes picades. Un cop feta la beixamel, bateu-la perquè sigui més fina. Rectifiqueu-la amb sal, pebre i nou moscada.

Munteu una plata amb una capa fina de beixamel d'avellana al fons. Al damunt, poseu-hi els canelons alineats sense que es toquin, i acabeu napant tots els canelons un per un.

Uns minuts abans de servir-los, podeu gratinar-los a la salamandra.

# FIDEUADA.

Cuiner: Raül Massó  
Restaurant Rossa Perla

---

4 d'agost de 1998

## Ingredients:

1 l de brou de peix  
1 cabeça d'all  
100 g d'avellanes  
2 llesques de pa fregit  
2 tomàquets  
1 paquet de fideus de 250 g  
allioli  
oli

---

## Elaboració:

Fregiu els fideus en una cassola amb oli i 3 o 4 alls fins que quedin daurats. Després, afegiu-hi la picada i doneu-hi dues voltes. A continuació, poseu-hi el brou de peix i rectifiqueu de sal. Espereu que es begui tot el brou.

### Picada

Fregiu dues llesques de pa, 4 o 5 alls i els tomàquets. Agafeu el morter o la batedora i piqueu les avellanes, el pa, els tomàquets i els alls, afegint-hi una mica d'aigua.

Per acompanyar el plat, es recomana una mica d'allioli.

# POLLASTRE AMB AVELLANES.

Cuiner: Raül Massó  
Restaurant Rossa Perla

---

5 d'agost de 1998

## Ingredients:

1 pollastre  
alls  
150 g d'avellanes  
3 llesques de pa  
2 tomàquets  
safrà  
vi blanc  
1 ceba  
1/4 kg de pèsols  
150 g de xampinyons  
oli

---

## Elaboració:

Dividiu el pollastre en vuit parts. Escalfeu l'oli en una cassola i poseu-hi el pollastre fins que s'enrosseixi una mica. A continuació, tireu-hi un raig de vi i afegiu-hi la picada. Quan bulli, afegiu-hi els pèsols i els xampinyons.

### Picada

Escaliveu les tomàquets, 4 o 5 alls i la ceba. Un cop escalivats i pelats, poseu-ho al morter juntament amb el pa fregit i les avellanes. Quan estigui tot ben picat, afegiu-hi el safrà.

Un cop cuit ja podreu posar-lo al plat acompanyat de la guarnició.

# GALETES D'AVELLANA.

Cuiner: Raül Massó  
Restaurant Rossa Perla

---

5 d'agost de 1998

## Ingredients:

150 g de mantega  
200 g de sucre  
100 g de farina integral  
2 ous  
la pell ratllada d'una llimona  
1 pessic de canyella  
1 pessic de sal

---

## Elaboració:

Bateu la mantega i el sucre. A banda, prepareu una pasta amb les avellanes, la farina, els ous, la llimona, la canyella i la sal. La massa ha de quedar tova. Afegiu-la a la barreja anterior i deixeu-la reposar una hora.

Passat aquest temps, esteneu sobre el marbre una capa fina d'uns 3 mm de pasta i tal·leu-la a quadrets o amb un motlle.

Pinteu les galetes amb rovell d'ou i coeu-les al forn a temperatura mitjana.

# CARPACCIO DE BACALLÀ AMB PICAT D'AVELLANES.

Cuiner: Jaume Solé Gispert

6 d'agost de 1998

## Ingredients:

600 g de bacallà (llom sense espina)  
1 pebrot verd  
1 pebrot vermell  
2 tomàquets  
1/2 ceba  
2 dl d'oli d'oliva verge DO Siurana  
150 g d'avellanes

## Elaboració:

Dessalem el bacallà si no ho està i, seguidament, congeleu-lo una mica per tal que en el moment de tallar-lo aconseguim fer els talls més fins.

Talleu el bacallà molt finet, i poseu-lo en un plat sense amuntegar-lo. Amaniu el bacallà amb l'oli i, si ens agrada, amb un polsim d'herbes de Provença. Deixeu-ho a la nevera durant un parell d'hores.

Agafarem els pebrots i la ceba hi ho picarem molt finet, ho amanirem, salpebrerem i ho deixarem reservar.

## Muntatge del plat

Al fons del plat poseu-hi el llit de verdures i, a sobre, el bacallà de forma que cobreixi tot el fons. Per sobre de bacallà, empoleu d'avellana.

La decoració sempre pot ser segons la vostra imaginació. Per exemple, amb dues branques de cebollí, una mica de picat de verdures...

# ASSORTIMENT DE REBOSTERIA TROPICAL.

Cuiner: Confiteria Poy

6 d'agost de 1998

---

## Pasta Brisa

125 g de sucre de llustre  
150 g de mantega  
3 rovells d'ou  
100 g d'ametlla en pols  
150 g de farina  
ratlladura de la pell d'una llimona  
sal

---

## Trufa cuita

200 g de nata líquida  
200 g de cobertura de xocolata  
Mantega pomada, amb dues branques de cebollí, una mica de picat de verdures...

---

## Crema de pastisseria

1 l de llet  
8 rovells d'ou  
250 g de sucre  
90 g de midó de blat  
Perfumat de canyella i llimona

# MEDALLONS DE RAP GRATINATS AMB CREMA D'AVELLANES.

Cuiner: Amalio Romero de Ávila

27 de juliol de 1999

## Ingredients:

350 g de rap  
50 g de farina  
172 l de fumet de peix  
oli d'oliva per fregir el peix  
150 g d'avellanes picades  
1 got de licor d'avellana  
½ l de beixamel  
1 bresa de verdures del temps (tomaca, api, porro, ceba, alls)

## Elaboració:

Primer feu el fumet de peix i la bresa de verdures. A continuació, fregiu el rap, passat per farina, i feu-li dos tombs. Una vegada fregit, retireu-lo de la paella.

Agafeu una cassola de fang i poseu-hi el suc de la bresa i el fumet de peix que heu de deixar reduir uns 20 o 25 minuts. A continuació, afegiu-hi els medallons de rap i deixeu-los bullir 10 minuts a la cassola.

Agafeu la beixamel i poseu-la per damunt del rap i poseu-lo al forn durant 15 minuts a 180°C-200°C. Els últims 7 minuts, es recomana tirar l'avellana picada per damunt del rap perquè es gratini junt amb la beixamel vigilant que no es cremi.

Es recomana servir a la mateixa cassola.

**Temps de preparació:** 40 minuts

# CREP DE XOCOLATA I NATA AMB AVELLANES.

Cuiner: Neus Vidal  
Restaurant Pizzeria Caprici

---

28 de juliol de 1999

## Ingredients:

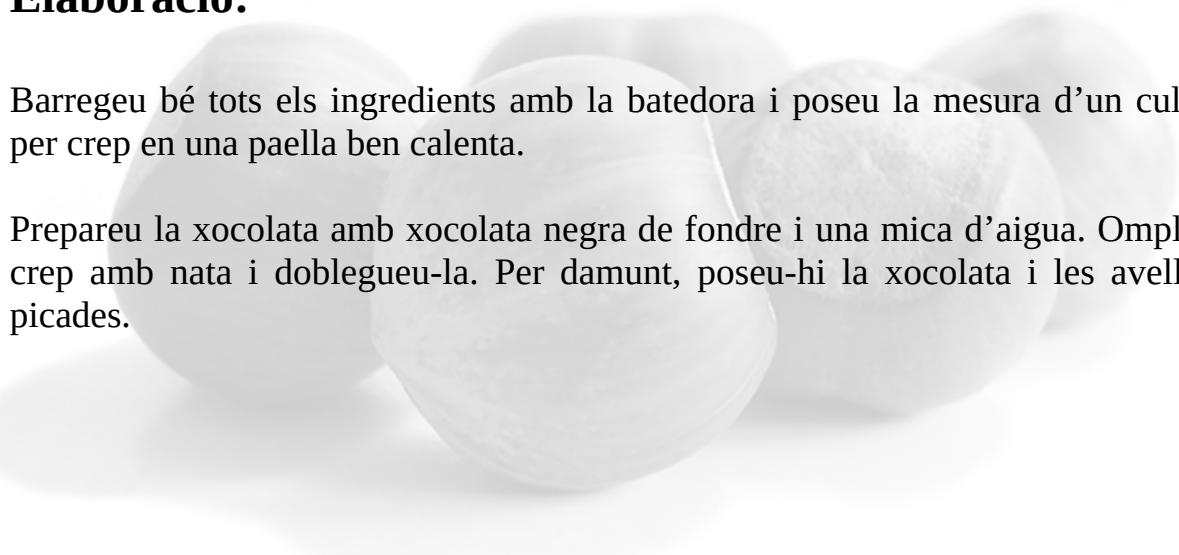
1 tassa gran de farina  
½ tassa gran d'aigua  
½ tassa gran de llet  
1 pessic de sal  
1 cullerada sopera de margarina  
2 ous  
mig tub de vainilla

---

## Elaboració:

Barregueu bé tots els ingredients amb la batedora i poseu la mesura d'un cullerot per crep en una paella ben calenta.

Prepareu la xocolata amb xocolata negra de fondre i una mica d'aigua. Ompliu la crep amb nata i doblegueu-la. Per damunt, poseu-hi la xocolata i les avellanes picades.





# CREP DE COMPOTA DE POMA AMB CREMA D'AVELLANES.

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Restaurant: Port Aventura

29 de juliol de 1999

## Ingredients:

### Per fer la massa de la crep

1 tassa gran de farina  
½ tassa gran d'aigua  
½ tassa gran de llet  
1 pessic de sal  
1 cullerada sopera de margarina  
2 ous  
mig tub de vainilla

### Per fer la compota de poma

300 g de poma  
200 g de sucre

### Per a la crema

1 l de llet  
8 rovells d'ou  
200 g de sucre  
una branqueta de canyella  
la pell de llimona

## Elaboració:

### Elaboració de la compota

En un cassó i a foc lent poseu la poma i el sucre coberts d'aigua fins que estiguin cuits. Una vegada cuits, passeu-ho per la batedora fins a obtenir una compota molt fina.

### Elaboració de la crema

Poseu la llet a bullir amb la canyella i la pell de llimona. A banda, en un bol, barregeu els rovells d'ou i el sucre. Una vegada fet això, passeu-ho tot per un colador i barregeu-ho. Poseu-ho al bany maria fins a aconseguir una crema clara. A continuació, deixeu-ho refredar a la nevera.

Farciu la crep amb la compota. Doblegueu-la i afegiu-hi la crema per sobre amb unes avellanes picades.

# CÒCTEL DE LLANGOSTINS AMB VINAGRETA D'AVELLANA I MOSTASSA.

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Restaurant: Port Aventura

29 de juliol de 1999

---

“Anem a fer un tipus d'amanida d'allò que podríem anomenar dia de festa. Cada any, quan em poso a pensar quin plat presentaré, tinc una sèrie de pautes que considero que qualsevol plat a presentar ha d'assolir. Són les següents: que sigui fàcil de fer, que hi hagi la possibilitat de jugar amb els ingredients i treure'n nous plats, que tingui color i que a mi em convenci. Anem, doncs, a fer aquest còctel de llangostins amb vinagreta d'avellana i mostassa.”

---

## Elaboració:

Talleu les verdures i les fruites i reserveu-les.  
Peleu els llangostins deixant-los la cua i el cap.  
Coeu els llangostins i reserveu-los.  
Farem la vinagreta.  
Munteu el plat.

Com podrem comprovar al finalitzar el plat veurem que tots els punts que he esmentat els aconseguim llevat, potser, de l'últim, doncs els gustos són molt personals.

# MILFULLS DE GALETA D'AVELLANES.

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Restaurant: Port Aventura

1 d'agost de 2000

---

## Ingredients:

100 g de sucre glacé  
60 g d'avellana o ametlla en pols  
30 g de farina  
60 g de mantega  
aromatitzant (pell de llimona o taronja, o algun licor)

---

## Elaboració:

Desfeu la mantega al microones o al bany maria. Mentre s'està fonent la mantega en un recipient, barregeu la resta d'ingredients. Podeu utilitzar els 60 g d'avellanes en pols o, si ho preferiu, podeu posar la mateixa proporció d'ametlles.

Un cop està tot ben barrejat, afegiu-hi la mantega desfeta i barregeu-ho bé. A continuació, afegiu-hi l'aromatitzant.

Seguidament, feu boletes d'uns 10 g amb la pasta i aixafeu-les fins que quedin ben primes. Poseu-les en una safata de forn a sobre d'un paper setinat o de forn.

Poseu-les al forn a uns 180°C durant 10/12 minuts. Traieu-les i deixeu que es refredin. Un cop fredes, ja les podeu guardar en un lloc sec i sense humitat.

---

## Muntatge del plat:

Aquestes galetes ens poden donar molt de joc, per exemple les podem farcir amb crema d'avellana i xocolata desfeta. Decoreu-les també amb una fulla de menta.

# AMANIDA TÈBIA I CROCANT DE FORMATGE A L'ALFÀBREGA.

Cuiner: Sergi Margalef

2 d'agost de 2000

## Ingredients:

escarola (qualsevol tipus)  
tomaca cirera  
alfàbrega  
bacó  
pa de motlle o pa de pagès  
avellanes  
formatge tendre d'ovella  
oli d'oliva  
brots de soja



# SABRE TEBI D'AVELLANA AMB MOUSSE DE XOCOLATA I SORBET DE REGALÈSSIA.

Cuiner: Miquel Ten  
Restaurant Els 7 Focs

2 d'agost 2000

## Ingredients:

### Per al sabre d'avellana

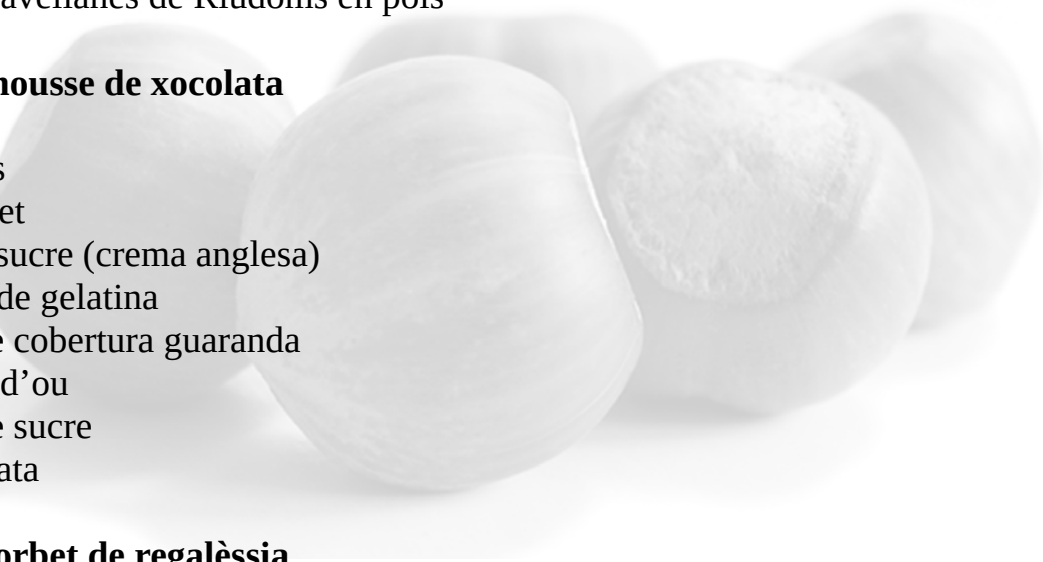
312 g de mantega  
160 g de sucre Ilustre  
1 ou  
sal i vainilla  
250 g de farina  
100 g d'avellanes de Riudoms en pols

### Per al mousse de xocolata

6 rovells  
½ l de llet  
50 g de sucre (crema anglesa)  
3 fulles de gelatina  
180 g de cobertura guaranda  
6 clares d'ou  
150 g de sucre  
½ l de nata

### Per al sorbet de regalèssia

300 g d'aigua  
300 g de sucre 30° de densitat  
150 g de regalèssia  
2 clares a punt de neu



# LLAMÀNTOL AMB CLOÏSSES A LA CATALANA.

Cuiner: Inés Fontgivell Parisi  
Restaurant “Les Caves”

---

31 de juliol 2001

## Ingredients:

1 llamàntol de  $\frac{3}{4}$  de quilo (aprox.)  
 $\frac{1}{2}$  quilo de cloïsses  
50 g d'avellanes torrades  
100 g de ceba fregida  
1 pebrot vermell escalivat  
1 pebrot de romesco bullit  
1 crostó de pa fregit  
Oli, sal, pebre blanc

---

## Elaboració:

Partiu per la meitat el llamàntol viu, recollint tota la sang que en surti en un plat on es prendrà. Traieu la bossa d'arena del cap, poseu-hi sal, un polset de pebre i fregiu-lo en una paella o graella de forn.

---

## La salsa:

Bateu la ceba i la tomaca vermella fregida, el pebrot escalivat, el pebrot de romesco bullit, l'all, el julivert, el crostó de pa i les avellanes torrades i sense pell. Quan tot estigui picat i hagi format una pasta finíssima, aboqueu-ho en una cassola amb oli. Deixeu-ho sofregir una mica i ruixeu-ho amb un brandi bo que encendreu perquè en resti únicament l'essència.

Poseu el llamàntol a la cassola, afegiu-hi les cloïsses, tapeu-la i, en el moment que s'obrin, deixeu-la dos minuts més a foc lent. La cassola ja està a punt de ser servida.

# PASTÍS DE CARBASSÓ I FORMATGE DE CABRA.

Cuiner: Jaume Solé Gispert

1 d'agost de 2001

---

## Ingredients:

250 g de carbassó  
250 g de ceba  
200 g de formatge de cabra  
1/2 l de llet  
10 ous

---

## Elaboració:

Sofregiu la ceba i el carbassó. Afegiu-hi el formatge i tritureu-ho. Traieu-ne la nata i remeneu-ho. Quan estigui barrejat, afegiu-hi els ous ben batuts. Rectifiqueu de gust.

Poseu-ho a coure en un motlle (pintat de mantega) al forn al bany maria a uns 150°C. Un cop cuit (està cuit quan punxem un escuradents i surt completament net), deixeu-ho refredar i desemmotlleu-ho.

Munteu el plat al vostre gust.

---

## Guarnició

salsa d'alfàbrega, avellanes i pinyons  
tomaques cirera  
cebolí  
formatge de cabra

# CANELONS DE VERDURES AMB CALAMARS.

Cuiner: Òscar García-Abadillo Solé

2 d'agost de 2001

---

## Ingredients:

12 plaques de canelons  
5 porros  
3 cebes  
3 pastanagues  
½ quilo de calamars  
farina  
1,5 l de llet  
oli d'oliva  
sal, pebre i farigola  
250 g d'avellana torrada

---

## Elaboració:

Primer de tot, poseu les plaques en remull o a bullir, segons del tipus que siguin. Seguidament, talleu les verdures finament i poseu-les a coure, primer a foc viu i, a continuació, afluixant el foc per tal que quedin ben meloses.

Al mateix temps, talleu els calamars a daus i poseu-los a fregir en una paella amb una miqueta d'oli fins que quedin cuits i tendres. Abans d'apagar el foc, poseu-hi un polsim de farigola i la meitat de l'avellana mig trinxada. Barregeu-ho tot amb les verdures. Un cop tot ha estat barrejat, poseu-hi farina per travar-ho i una mica de llet per suavitzar-ho de manera que quedi una barreja homogènia. Finalment, feu els canelons i una beixamel amb l'altre meitat de l'avellana trinxada. Napeu els canelons i ja estaran llestos per menjar.

Per fer la beixamel, poseu-hi menys farina, ja que l'avellana ens l'espessirà.

També podem gratinar els canelons amb formatge.



# CARPACCIO DE TRUITA DE RIU AMB AVELLANES.

Cuiner: Òscar García-Abadillo Solé

30 de juliol 2002

---

## Ingredients:

2 truites mitjanes  
1 llimona  
100 g d'avellana  
oli d'oliva  
2 tomaques madures  
llesquetes de pa torrat  
mantega  
sal i pebre

---

## Elaboració:

Netegeu les truites i filetegeu-les. A continuació, tal·leu-les a làmines fines i col·loqueu-les a sobre d'un film transparent. Tot segut i per tal que ens quedin el més fi possibles, piqueu-les amb una massa. Un cop tingueu els filets ben aplanats, salpebreu-los i mulleu-los amb suc de llimona per donar-los, d'aquesta manera, una marinada ràpida. Espereu un parell de minuts i poseu-los al plat.

Un cop tingueu els filets col·locats al plat, amaniu-los amb oli d'oliva verge extra i l'avellana esmicolada. Decoreu-ho amb una rosa de tomaca.

Mengeu-vos-els acompanyats de les torrades amb mantega o sense.

# PURÉ D'AVELLANES AMB CURRI.

Cuiner: Jaume Solé Gispert

31 de juliol de 2002

---

## Ingredients:

250 cl de llet  
100 g d'avellanes  
150 g de puré de patates  
curri  
sal  
pebre

---

## Elaboració:

Bulli les avellanes amb la llet i una mica de mantega. Afegiu-hi el curri. Tritureu-ho i afegiu-hi el puré fins que ens quedi l'espessor desitjada. Reserveu-ho.

Quan tingueu el puré el podreu utilitzar com un ingredient més o com a part de la decoració d'algun dels següents plats:

milfulls de rap i puré d'avellanes amb curri  
filet al *foie* amb puré d'avellanes

...

# MEDALLONS DE FILET DE VEDELLA AMB CREMA D'AVELLANES.

Cuiner: Àngel Martínez  
Restaurant: Hostal Perla

---

1 d'agost de 2002

## Ingredients:

500 g de filet de vedella  
100 g de ceba  
vi blanc  
15 g de farina  
60 g de mantega  
nou moscada  
20 cl de llet  
¼ de l de crema de llet  
200 g d'avellana torrada  
conyac al gust

---

## Elaboració:

Sofregiu la ceba amb la mantega. Quan estigui daurada, afegiu-hi el vi blanc i, quan perdi volum, la farina. Remeneu durant cinc minuts, piqueu les avellanes ben fines, afegiu-les i remeneu durant cinc minuts més. Afegiu-hi la llet i després la crema de llet. Deixeu que perdi volum i traieu-la del foc.

Saltegeu els medallons de filet de vedella a la paella, afegiu-hi una mica de mantega i flamegeu-los amb conyac.

---

## Muntatge del plat:

Poseu una mica de crema d'avellana al fons del plat, poseu-hi el filet i cobriu-lo de salsa d'avellana. Decoreu-lo amb una mica d'avellana picada.

# BESCUIT GELAT D'AVELLANA.

Cuiner: Salvador Gras Nogués

28 de juliol de 2003

---

## Ingredients:

6 rovells d'ou  
100 g. de sucre  
700 g. de nata  
300 g. d'avellana (granet)  
80 g. d'aigua  
6 clares d'ou

---

## Elaboració:

Amb el sucre i l'aigua fem un almívar, després batem els rovells i anem afegit l'almívar fins que ens quedin muntats.

Agafem les clares i les muntem a punt de neu, la nata també la muntem sense posar-li sucre.

En un bol ajuntem tots els preparats, afegint l'avellana i ho barregem tot. Ho posem en un motlle i ho congelem 2 hores aproximadament.

Passat aquest temps ho podem emplatar i servir.

# AVELLANES GARRAPINYADES.

Cuiner: Salvador Gras Nogués

28 de juliol de 2003

---

## Ingredients:

2 parts de sucre  
1 part d'aigua  
3 parts d'avellanes

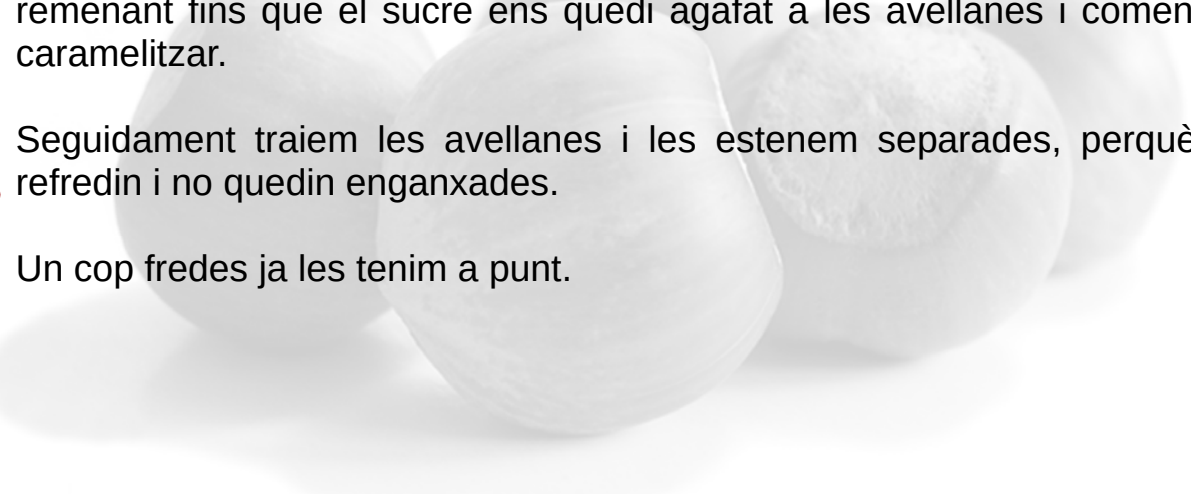
---

## Elaboració:

Agafem tots els ingredients i els posem en un cassó a foc lent i anem remenant fins que el sucre ens quedi agafat a les avellanes i comenci a caramelitzar.

Seguidament traiem les avellanes i les estenem separades, perquè es refredin i no quedin enganxades.

Un cop fredes ja les tenim a punt.



# PEUS DE PORC AMB GAMBES I AVELLANES DE RIUDOMS

Cuiner: Òscar Garcia-Abadillo Solé

29 de juliol de 2003

## Ingredients (4 pax.):

4 peus de porc  
400 g de gamba vermella  
200 g d'avellana de Riudoms  
200 g de cansalada  
4 cebes mitjanes  
1/2 cap d'all  
2 pastanagues  
1 rameta d'api  
2 porros  
200 g de tomàquet  
300 g de xampinyons  
30 g de farina  
40 cl de crema de llet  
Oli d'oliva verge extra  
Sal, pebre negre, pebre vermell, farigola i llorer

## Elaboració:

En primer lloc bullir els peus en abundant aigua junt amb mitja ceba i una fulla de llorer i els reservarem escorreguts.

Acte seguit posar oli en una cassola i en primer lloc fregir-hi les gambes a fi hi efecte d'aprofitar el regust que deixen en l'oli i es reserven. En aquest mateix oli s'hi doren els peus i es reserven.

Per preparar el farcit es sofregeix la cansalada tallada fina, 2 dents d'all trinxats, 2 cebes trinxades i els xampinyons. Un cop estigui tot sofregit s'hi afegeixen les gambes trinxades i una mica de farina i la crema de llet.

Un cop tinguem el farcit, desossarem els peus i procedirem a farcir-los.

A banda, en una altra cassola hi posem oli i hi anirem afegint la ceba, l'all, la pastanaga, l'api i els porros per tal de sofregir el que serà la salsa.

Un cop les verdures anteriors estiguin ben sofregides, s'hi posa una cullerada de pebre vermell i el tomàquet.

Quan el tomàquet s'hagi cuit afegim un litre d'aigua, la meitat de les avellanes i ho deixem bullir uns 15 minuts, ho passem pel braç mecànic (tourmix) i l'escorredor xinès i es rectifica de sal i pebre.

Per acabar el plat posem els peus en una safata de forn, la salsa per sobre i ho posem al forn 10 minuts a uns 180° C -190° C.

Acte seguit posem els peus al mig del plat, la salsa per sobre i ho decoram amb unes avellanes torrades.

# FLAM DE COCO AMB CREMA D'AVELLANES DEL BAIX CAMP.

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Restaurant: Hotel Caribe Resort

30 de juliol de 2003

---

## Per fer el flam:

1 l. de nata  
2 dl. de llet condensada  
200 g. de coco rallat  
6 ous  
essència de vainilla  
canyella en pols

## Per fer la crema d'avellanes:

½ de llet  
5 ous  
150 g. d'avellanes  
150 g. de sucre

Són unes postres adients per l'estiu, a banda que és senzill de preparar i al final ens dóna molt de joc per tal de fer moltes presentacions diferents d'un mateix plat.

## Com fer el flam:

Farem un caramel clar per posar al fons del motlle.

Batrem la nata una mica hi afegim la llet condensada i el coco, seguidament un a un els 6 rovells. Hi podem afegir una mica de vainilla.

A part batrem les 6 clares a punt de neu i les afegirem amb molt descompte a la barreja que hem preparat anteriorment de coco.

Tot aquest preparat el posem al motlle, ho tapem hi el posem a coure al forn al bany maria.

Sabrem que està correctament cuit quan punxem el flam amb un escuradents aquest surti completament net.

Després ho deixem refredar.

## Com fer la crema d'avellanes:

Batrem els rovells i el sucre fins blanquejar-los, hi afegim l'avellana en pols. Seguidament hi afegim amb molt de compte la llet que abans haurem escalfat. Ho portarem al foc i ho remourem fins que napi. Ho deixem refredar.

I ara ja podem muntar el plat i es aquí on la nostra imaginació ens pot ajudar a acabar de fer més vistós el plat.

# ORADA FARCIDA A LA CREMA D'AVELLANES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant: Hotel Mas Passamaner

27 de juliol de 2004

---

## Ingredients:

1 orada  
1 ceba  
2 dents d'all  
150 g d'espínacs  
1l de fumet  
40 g de mantega  
40 g de farina  
80 g d'avellana picada  
1 dl de brandy  
20 g de panses  
1 dl d'oli d'oliva

---

En primer lloc netejarem l'orada i li treurem les espines deixant el cap i la cua.

També tallarem la ceba i l'all ben fi, i el sofregirem amb oli d'oliva, un cop comenci a agafar color afegirem les panses i els espínacs bullits i els saltejarem durant uns minuts. Afegim el brandy i ho flamegem, reduïm uns minuts i retirem del foc.

Amb aquest preparat d'espínacs farcim l'orada i la posarem al forn a uns 150°C fins que sigui cuita.

Per separat farem bullir el fumet i en un caçó preparem un roux amb la farina i la mantega i fem que lligui un cop lligat i afegim l'avellana i remenem, amb aquesta crema naparem l'orada i la gratinarem uns minuts, i ja la podem servir.



# **LLOM DE BACALLÀ CONFITAT EN OLI D'AVELLANA, CEBETES CARAMEL·LITZADES A LA MEL I SALSA RAVIATA**

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Restaurant: Hotel Caribe Resort

---

29 de juliol de 2004

## **Ingredients per 4 pax**

1l d'oli de girasol  
800g de Llom de bacallà (ja dessalat)  
60 g de mel  
150g d'avellanes torrades.  
160g de cebetes blanques congelades.  
pebre negre en gra  
2 dents d'all

---

## **L'oli d'avellana:**

Agafem les avellanes torrades i pelades i les posem amb l'oli a una temperatura màxima de 90°C. Això ho podem fer posant-ho a un bany maria, així ens assegurem de que l'oli no es cremi i no augmenti de la temperatura que desitgem. Ho deixarem un mínim de dues hores. D'aquesta forma aconseguim que l'oli obtingui un regust d'avellanes. Colem l'oli i reservem.

## **Cebetes caramel·litzades amb mel:**

En una cassola posem una mica d'aigua, les cebetes, pebre negre en gra i anirem reduint al foc fins que s'hagi reduït tota l'aigua. Afegim la mel i anem remenant fins que les cebetes estiguin ben caramel·litzades (obtidran un to marronós).

## **Confitat del Bacallà:**

Una vegada obtingut l'oli d'avellana l'escalfem a uns 80° i hi afegim pebre en gra i un dent d'all, després hi submergim el bacallà durant uns 10 minuts, una vegada passat aquest temps el retirem de l'oli, escorrem be i ho reservem calent per tal de procedir a muntar els plats.

## **Salsa Raviata:**

Farem una compota amb la ceba, tomàquet, els bitxets i una mica de farigola, hi afegim un punt de sal i sucre, ho deixem reduir a la meitat i seguidament ho passem per el turmix i per el colador xinès. Rectifiquem de sal i ho reservem.

## **Muntatge del Plat:**

Muntarem el plat amb les diferents elaboracions que hem fet donant-li el nostre toc personal, procurant la combinació dels diferents colors i textures que hem aconseguit, de segur que totes les presentacions que podeu fer estaran d'allò més bé.

# SALTEJAT DE FESOLS I GAMBES AMB AVELLANES DE RIUDOMS

Cuiner: Òscar Garcia-Abadillo Solé  
Restaurant: Centro Riudomense

---

28 de juliol de 2004

## Ingredients:

800 g de fesols cuits  
400 g de gamba vermella  
2 cebes mitjanes  
100 g d'avellana torrada  
2 dents d'all  
oli d'oliva

---

Posem una paella al foc amb un raig d'oli d'oliva. Mentre es calenta la paella pelarem les gambes, que un cop tinguem pelades fregirem a la paella i reservarem en un plat.

Acte seguit, hi afegim la ceba trinxada ben fina i la deixem dolçament fins que estigui melosa.

A continuació, hi incorporem els fesols i deixem que es sofregeixin conjuntament amb la ceba. Tot seguit les gambes trinxades i la picada feta amb les avellanes i l'all.

Per acabar el plat tan sols quedarà liquar manualment els caps de les gambes per sobre el saltejat, rectificar de sal i ja estarà llest per menjar.

# CREMA D'ALBERGÍNIA AMB PRALINÉ D'AVELLANES

Cuiner: Òscar Garcia-Abadillo Solé      2 d'agost de 2005  
Restaurant Mas Passamaner (La Selva del Camp)

---

Ingredients:

2 albergínies  
3 escalunyes  
1 l de brou d'au  
4 cl de vi de xerès dolç  
30 cl de crema de llet  
100 g d'avellanes  
20 g de sucre  
30 g de mantega

---

**Sopa:** Pelem les albergínies i les tallem a dauets petits. Escalfem una mica de mantega i hi afegim l'albergínia tallada i seguidament el vi. Donem dos tombs i retirem.

En una altra olla sofregim suaument les escalunyes amb un xic d'oli d'oliva. Quan aquesta estigui cuïta i melosa hi afegim l'albergínia tot deixant que cogui tot junt uns cinc minuts.

Acte seguit mullem amb el brou d'au deixant que bulli aproximadament trenta minuts, afegim 20 cl. de crema de llet, rectifiquem de sal i ja tenim la crema a punt.

**Praliné:** Amb el sucre i una mica d'aigua preparem un caramel en una paella. Hi afegim les avellanes tot movent enèrgicament i sense pausa. Amb molt de compte hi incorporem la crema de llet restant, ho passem pel braç mecànic (tourmix) i ja el tenim llest.

**Presentació:** Tot i que es pot menjar calenta, la servirem freda ja que és una crema molt agradable en aquesta època tan calorosa de l'any. La servirem tot fent un cercle de praliné a sobre que ens farà dues funcions: una de decoració i l'altre el de donar un toc final pel que fa al gust.

# ESCALOPES DE SALMÓ AMB CREMA D'AVELLANES

Cuiner: Salvador Gras Nogués                      3 d'agost de 2005  
Restaurant Mas Passamaner (La Selva del Camp)

---

## Ingredients:

1 filet de salmó sense espines  
2 cebes  
4 dents d'all  
oli d'oliva  
20 gr. de mantega  
20 gr. de farina  
½ l. de fumet de peix  
20 gr. d'avellanes picades  
100 gr. de cors de carxofa  
20 gr. de salsa de tomàquet fregit

---

Agafem els cors de carxofa i els tallem ben finets, juntament amb la ceba i les dents d'all, ho sofregim en una paella a foc suau, primer els alls amb la ceba i quan ja li falti poc hi afegim les carxofes i les deixem coure a foc suau.

Agafem el filet de salmó i amb un ganivet que talli molt li anem traient escalopes ben finetes que posarem en una safata untada d'oli, ho salpebrem i ho courem al forn a uns 120°C durant uns deu minuts.

Per altra banda, amb la mantega, la farina i el fumet, fem una beixamel clareta i li afegim l'avellana picada i una mica de tomàquet fregit i ho fem coure uns minuts i ho salpebrem.

Un cop tot cuit podem emplatar, a la base del plat i posarem les carxofes amb l'all i la ceba, a sobre les supremes de salmó i ben mullat amb la salsa i ja ho tenim a punt per portar a taula.

# PASTÍS GAUDÍ

Pastisser: Carles Domingo Carrascosa      3 d'agost de 2005  
Forn Domingo

## Ingredients

### Mousse de xocolata blanca i iogurt:

Xocolata blanca 700g  
Nata 35%MG 900g  
Fulles de gelatina 9u  
Iogurt 550g

### Gelé de gerds:

Puré de gerds 1000g  
Fulles de gelatina 10u

### Cruixent d'avellanes de Riudoms:

Farina 400g  
Sucre 400g  
Triturat d'avellanes 400g  
Mantega 400g

### Mousse de xocolata negra:

Xocolata negra 750g  
Rovells d'ou 150g  
Sucre 80g  
Llet 300g  
Nata 100g 35 % MG  
Nata 1000g 35% MG.

### Pintura de xocolata:

Xocolata negra 100g  
Mantega de cacao 50g

Menta per infusonar la nata en quantitat suficient

## Preparació de la mousse de xocolata blanca i iogurt:

En primer lloc, fondre la xocolata blanca a 45°C, seguidament mesclar una tercera part del iogurt. Tornar a escalfar la xocolata a 45°C i afegir la resta, tot seguit posar-hi les fulles de gelatina desfetes, que prèviament haurem remullat. Deixar refredar fins a uns 38-40°C. Un cop assolida la temperatura afegir la nata semi-montada.

## Preparació de la mousse de xocolata negra:

Fer una crema anglesa amb la nata, la llet, els rovells i el sucre. Un cop aconseguida i en calent, fondre la xocolata negra. Deixar refredar fins que assoleixi una temperatura de 38-40°C. Un cop assolida la temperatura, afegir la nata semi-montada.

## Preparació de la gelé de gerds:

Escalfar el puré de gerds i li afegir les fulles de gelatina, tot seguit, posar-ho a congelar.

## Preparació del cruixent d'avellanes:

Barrejar tots els ingredients a la batidora, amb l'accessori pala, fins aconseguir una pasta homogènia, i posar a congelar.

Un cop congelat ratllar i coure al forn.

## Muntatge del pastís:

Agafar un cercle de semi fred, i al fons posar-hi un troç de planxa, el qual cobrirem amb una capa fina de mousse de xocolata blanca. A sobre posar-hi una capa de mousse de xocolata negra, tot seguit, incorporar la gelé i repetir el pas anterior. Acabarem ficant un troç de planxa a sobre, i tapar-la amb mousse de xocolata blanca.

Posar a congelar, un cop congelat, es pistolejarà amb la mescla de xocolata i mantega de cacao, per aconseguir l'efecte de vellut.

Ficar-ho damunt del cruixent d'avellanes. Decorar amb sucre i fruits secs.

# **LLOM AMANIDA DE FIGUES MARINADES AMB MOSCATELL, FORMATGE FRESC I ENCENALLS D'IBÈRIC AMB VINAGRETA D'AVELLANES AL PEDRO XIMÉNEZ**

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Restaurant: Hotel Caribe Resort

4 d'agost de 2005

## **Ingredients per 4 pax**

600 g de figues (més o menys 3 figues per cap)  
0,3 l de Pedro Ximénez  
0,3 l de vi Moscatell  
100 g de sucre  
300 g de formatge fresc  
Vinagre de Módena  
70 g d'avellanes torrades.  
0,150 l d'oli d'oliva  
Encenalls de pernil Ibèric (opcional)  
Per decoració del plat (tomàquets cherry, escarola, endívies...)

### **L'oli d'avellana:**

Agafem les avellanes torrades i pelades i les posem amb l'oli a coure a una temperatura màxima de 90°C. Això ho podem fer posant-ho a un bany maria, així ens assegurem de que l'oli no es crema i no augmenti de la temperatura que desitgem. Ho deixarem un mínim de dues hores. D'aquesta forma aconseguirem que l'oli obtingui un regust d'avellanes. Ho deixem refredar.

### **Figues confitades:**

Rentem bé les figues, les assequem i les tallem. Es poden tallar a meitats o a quarts, feu-ho com més us agradi.

Per altra banda amb el sucre i una mica d'aigua es fa un caramel fosc. Quan tinguem el caramel fet hi afegim el moscatell, ho diluïm bé tot i ho deixem reduir. Posem les figues en un recipient i hi afegim aquesta barreja calenta. Ho deixem refredar.

### **Vinagreta d'avellana:**

Triturem bé l'oli i les avellanes que hem preparat abans. Hi afegim el vinagre de Módena i el Pedro Ximénez reduït a ¼ part, posem a punt de gust.

### **Formatge fresc:**

El porcionem, més o menys, a la mida que hem tallat les figues.

### **Muntatge del Plat:**

Muntarem el plat amb les diferents elaboracions que hem fet donant-li el nostre toc personal.

Per últim, emulsionarem la vinagreta just al moment de servir. Pel que fa al muntatge dels plats s'ha de procurar jugar amb la combinació dels diferents colors i textures que hem aconseguit i de segur que totes les presentacions que podeu fer estaran d'allò més bé.



# COUS COUS D'AVELLANA AMB SARDINES MARINADES, CÍTRICS I PERFUM DE ROMANÍ

Cuiner: Òscar Garcia-Abadillo Solé  
Restaurant: Mas Passamaner

---

1 d'agost de 2006

## Ingredients per 4 persones

800 g de sardines mitjanes  
120 g d'avellana torrada i trinxada a la mida de la sèmola  
160 g de *cous cous exprés*  
1 l de brou de pollastre  
3 llimones  
1 taronja  
1 enciam  
Vinagre  
Sal  
Una branca de romaní  
Oli d'oliva

---

## Per les sardines:

Netegem les sardines i les desproveim de l'espina central, cap i escames. Acte seguit les introduïm en el suc de les llimones, les salem i les deixem a la nevera 24 hores.

## Cous cous:

Posem el romaní a infusonar dins el brou, fins que aquest arranqui a bullir. Tot seguit mullem el *cous cous* i l'avellana trinxada que tindrem preparats en un altre cassó. Anirem movent i passat cinc minuts, retirarem del foc, perfumarem amb unes gotes de bon oli d'oliva, rectificarem de sal i ja estarà llest.

## Muntatge del plat:

Tot i que l'emplatat és lliure, la idea és diferenciar dos *bouquets*, o muntanyetes diferents:

1r: enciam amanit prèviament.

2n: *cous cous* amb els filets de sardina a sobre i una mica de pell de llimona ratllada a sobre a manera de complement gustatiu i decoració.

Bon Profit i bona Fira de l'Avellana!

# FILET DE PORC IBÈRIC AMB TXUNTNEY DE PRUNES I AVELLANES, PERES AL VERMUT I MINI GRAELLADA DE VERDURES

Cuiner: Sergi Margalef Font  
Restaurant: Mas Passamaner

2 d'agost de 2006

## Ingredients per 4 persones

## Per les peres al vermut:

### Per la carn:

500 g de filet de porc ibèric  
Sal Maldon  
Pebre negre  
Oli d'oliva

2 peres de carn forta  
250 cl. de vermut negre  
250 cl. d'aigua  
1 pela de llimona  
3 grans de pebre negre  
½ rama de canyella

### Per la salsa Txutney:

250 g de prunes negres  
75 g d'avellanes torrades  
1 tassa de cafè de vinagre  
de Mòdena  
1 tassa de cafè de sucre  
1 tassa de cafè d'aigua

## Per la mini graellada de verdures:

Verdures de l'horta, segons temporada  
Suc de llimona, sal i mantega

## Salsa txutney

Posar en una cassola les prunes sense pinyols, el sucre i l'aigua, fer coure fins que es redueix a una textura de melmelada, afegir-hi les avellanes, el vinagre de mòdena segons el nostre gust i triturar (al finalitzar es pot rectificar de sucre).

## Peres al vermut

Posar en una cassola el vermut, l'aigua, la pela de la llimona, els grans de pebre, la rama de canyella, deixar bullir i afegir les peres sense pell tallades a quarts. Treure del foc un cop estiguin cuites, però no desfetes.

## Mini graellada de verdures

En tot cas, repartir les verdures en porcions petites i iguals (aproximadament d'un dit petit). Escaldar-les en aigua bullent amb sal, mantega i un rajolí de suc de llimona (no coure-les, només escaldar), treure-les i ficar-les en aigua i gel per aturar la cocció, acabar marcant a la planxa.

## Filet de porc ibèric

Escalopar en 3 porcions d'un dit d'ample i amb la planxa ben roent. Coure'ls girant-los només una vegada per cada costat.

Acabar el plat presentant els medallons de filet intercalats amb les peres al vermut tallades ben fines, acompanyades de la mini graellada de verdures amb un raig d'oli, pebre i sal maldon i un petit fil de salsa txutney (reservarem salsa en un bol al centre de la taula per qui se'n vulgui afegir).

Bon Profit i bona Fira de l'Avellana!



# MAGRET D'ÀNEC AMB TÀRTER DE FRUITS SECS I CRUIXENT DE REMOLATXA

Cuiner: Jaume Solé Gispert

3 d'agost de 2006

Restaurant: Hotel Caribe Resort - Port Aventura

---

## Ingredients per 4 persones

Magret d'ànec 2 uds.

Avellanes torrades 20gr.

Pistatxo verd 20gr.

Panses 20gr.

Remolatxa fresca 1 peça.

Oli oliva

Sal

Pebre

Sal "Maldon"

Per decoració del plat (remolatxa, tomàquets xerrys...)

---

## Tàrtar de fruits secs:

Agafem les avellanes torrades i pelades amb tota la resta de fruits secs que vulguem posar-hi ho piquem finet. Això ho reservem pel muntatge del plat.

## Cruixent de remolatxa:

La pelem, la tallem a rodanxes finetes i la posem en aigua. Seguidament l'escorrem i l'assequem be i la fregim amb oli ben calent. Ens ha de quedar ben cruixent, la reservem pel muntatge del plat.

## Magret:

Amb el ganivet li farem petits talls a la pell i seguidament el marcarem a la paella a foc molt fort (despendrà el greix). El traiem i l'emboliquem amb paper de forn. Just abans de muntar el plat el posem al forn a una temperatura de 180 C° durant 7 minuts. Just al moment de muntar el plat el tallarem a tires fines.

## Salsa :

Amb aquest plat hi podem fer diferents salses hi combinen molt bé salses de fruits vermells o una de vi negre.

## Muntatge del Plat:

Muntarem el plat amb les diferents elaboracions que hem fet donant-li el nostre toc personal.

Pel que fa al muntatge dels plats s'ha de procurar jugar amb la combinació dels diferents colors i textures que hem aconseguit i de segur que totes les presentacions que podeu fer estaran d'allò més be.

Bon Profit i bona Fira de l'Avellana.

# FILETS DE LLENGUADO ENVOLICATS AMB PASTA FRESCA SOBRE PESTO D'AVELLANES

Cuiner: Jaume Solé Gispert

agost de 2007

Restaurant: Xef executiu - Port Aventura

---

## Ingredients per 4 persones

80 gr Formatge parmesà  
2 dl Whisky  
1 Ceba mitjana  
4 Llenguado fresc (o no)  
100gr Pinyons  
100 gr Avellanes torrades .  
15gr Mantega  
250gr Bolets (gírgola, xampinyons, ...)  
Lasanya fresca 8 fulles  
Alfàbrega fresca 1/2 manadet

Sal  
Pebre blanc  
Nou moscada  
Pebre vermell dolç  
Julivert  
Cibulet

### Per fer el "pesto d'avellanes":

Escaldem amb aigua bullint l'alfàbrega durant 20 segons i la refredem ràpidament amb aigua i gel per tal de que no perdi el color verd característic. Posem l'alfàbrega, els pinyons, les avellanes, el formatge parmesà i l'oli d'oliva dins un recipient i amb el tourmix ho emulsionem tot. Seguidament ho reservem.

### Elaboració del plat:

Tallem la ceba fina i amb una mica d'oli la potxem fins que ens agafi un to molt fosc després hi afegim els bolets i quan estigui tot ben cuit ho flamegem amb el whisky i ho reservem en calent.

Netejarem els llenguados i en fem filets, els salpebrem , i empolvorarem amb pebre vermell, els marquem a la planxa amb mantega i també ho reservem calent.

Courem la planxa de lasanya i un cop estigui al "dente" emboliquem els filets de llenguados de dos en dos.

### Muntatge del plat:

Col·locarem al fons del plat un boquet de ceba confitada amb bolets, a sobre hi posem dos "rotllets" de llenguado i pasta.

Al voltant hi posem un cordo de salsa pesto. Podrem decorar amb una branca de cibulet, trossets d'avellana i pinyons torrats.

**BON PROFIT!!!!**

Desitjo que us hagi agradat, i que passeu una bona 27 Fira de l'Avellana 2007

---

# “CRÊPES” D’AVELLANA AMB TRUFA CUITA

Cuiner: Carles Domingo Carrascosa  
Forn Domingo de Riudoms

2 d'agost de 2007

---

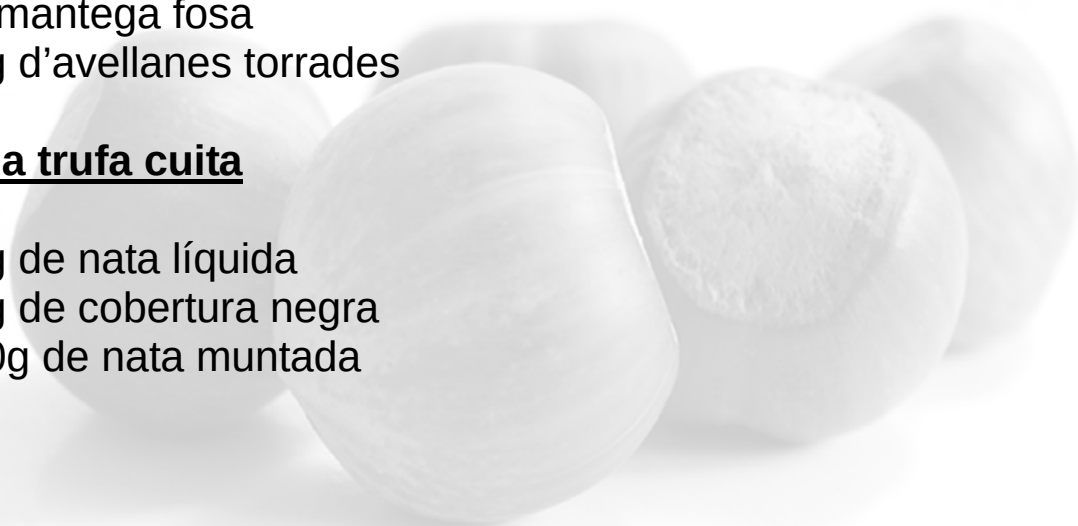
## Ingredients per 4 persones

### pels “Crêpes”

250g de farina fluixa  
3 ous sencers  
½ litre de llet  
Sal  
80g mantega fosa  
500g d'avellanes torrades

### per la trufa cuita

500g de nata líquida  
500g de cobertura negra  
1000g de nata muntada



# ESPATLLA DE CORDER DESOSADA AMB FAIXA D'AVELLANA

Cuiner: Sergi Margalef Font

1 d'agost de 2007

Restaurant Mas Passamaner de la Selva del Camp

---

## Ingredients per 4 persones

100g d'avellana torrada  
150g de rovell d'ou  
150g de molla de pa  
150g de mantega  
1 ceba gran  
2 pastanagues  
2 porros  
1 cabeça d'all  
2 cullerades de Maizena  
1 Bouquet Garnie  
1 paquet de pasta Filo  
1 got de vi ranci  
1 motlle i paper film

---

### La faixa d'avellanes

Triturar les avellanes, la molla de pa, la mantega i el rovell d'ou i deixar-ho refredar a la nevera.

### El corder

Marcar, per tots els costats, el corder salpebrat en una cassola amb oli roent. Reservar l'espalla.

Ofegar les verdures i afegir-hi els alls sencers i el Bouquet Garnie. Un cop tot estigui daurat afegir el vi ranci fins que evapori un pèl.

Posar l'espalla de corder sobre les verdures i col·locar el forn precalentat a 190°C, fins que quedi tendre (segons la mida de l'espalla). Un cop cuit, i encara calent, desossar i ficar en el motllo, amb paper film i un pes al damunt. Hidratar les verdures del fons, portar a ebullició i filtrar. Guardar el líquid.

Un cop fred el corder, desemmotllar, tallar en la forma desitjada i enfaixar amb la pasta Filo, ajudant-nos d'un pinzell i ou. Espolvorejar amb l'avellana picada, sal i pebre i uns trossos de la preparació d'avellanes i molla de pa que tindrem en fred. Col·locar al damunt, regenerar el forn a 90° i finalment gratinar.

Salsejarem amb el suc de les verdures rectificat i lligat amb la Maizena i una nou de mantega per donar-li brillantor:

Podem acompanyar-ho d'un puré de patates i/o uns espàrrecs verds saltejats.

# **BROWNIE DE XOCOLATA NEGRA AMB AVELLANES DE RIUDOMS AMB MOUSSE DE XOCOLATA NEGRA**

Cuiner: Adam Sáez Ventura

31 de juliol de 2007

Pâtisserie Ma. Antònia Ventura de Riudoms

---

## **Ingredients per 4 persones**

### **Ingredients pel Brownie**

6 ous  
22g de sucre  
300g de xocolata negra  
250g de mantega  
75g de farina  
75g d'avellanes torrades moltes  
75 d'avellanes torrades senceres

### **Ingredients pel Mousse de Xocolata Negra**

1000g de nata semimuntada  
125g d'aigua  
220g de sucre  
8 fulles de gelatina  
200g de rovells d'ou  
550g de xocolata negra desfeta

### **Ingredients per la salsa de gerds**

225g de sucre  
65g d'aigua  
250g de polpa de gerds

---

## **Muntatge del Mousse**

Es cou el Brownie dins d'una anella, sobre una llauna de forn amb paper sulfuritzat.

Es deixa refredar i es congela i al muntar el mousse s'afegaeix sobre el brownie en la mateixa anella i es congela.

Un cop congelat es talla la mida a gust del pastisser.

Es posa en un plat i es decora amb la salsa de gerds i fruita del temps.

# ROQUES DE RIUDOMS

Cuiner: Adam Sáez Ventura

31 de juliol de 2007

Pâtisserie Ma. Antònia Ventura de Riudoms

---

## Ingredients per 4 persones

225g de sucre

63g d'aigua

125g de clares

25g de sucre

2g de Cremor tàrtar o un raig de llimona

75g d'avellanes torrades en pols

75g d'avellanes torrades

75g de sucre glaç

20g de Maicena

---

## Elaboració

Començarem fent un merengue italià:

Amb un almívar a 121°C. Mentre agafa la temperatura anem preparant els secs (sucre glaç i la Maicena) i els tamisem. Tot seguit afegim l'avellana torrada en pols. Després posarem les clares al perol i barrejarem el sucre amb el cremor tàrtar. La barreja la afegirem a les clares. Un cop barrejats, muntarem les clares a punt de neu.

El sucre, que ja estarà a la temperatura adient, l'anirem afegint lentament.

Deixarem que es segueixi muntant fins que es refredi.

Un cop refredat, hi afegirem els secs juntament amb les avellanes.

Finalment, agafarem una mànega, l'omplirem amb el merengue, li farem una obertura suficientment gran per a que hi passi una avellana. Anirem fent les Roques sobre una llauna, prèviament preparada amb un paper sulfuritzat. També podem fer les Roques abstractes a mà, a gust del pastisser.

## Forn

Courem les roques entre 150°C i 160°C, segons el vostre forn, durant 15 minuts.

# CARPACCIO DE SALMÓ I BACALLÀ AMB FAVETES I VINAGRETA D'AVELLANES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

---

29 juliol de 2008

## Ingredients per 4 persones

100g de salmó  
100g de bacallà fumat  
100g de favetes  
Pasta Filo 50 g  
Avellanes torrades 20g  
1 ceba de Figueres  
Rúcula  
Fulles de menta

---

## Per a la vinagreta:

3 parts d'oli per una de vinagre, sal, mostassa, pebre negre, avellanes trinxades i menta.

Trinxarem la ceba ben fineta, la barrejarem amb les favetes, juntament amb la vinagreta i la deixarem macerar uns 10 minuts.

La pasta Filo la pintarem amb ou i li espolvorejarem avellanes trinxades, li donarem forma i la farem coure uns minuts al forn a 180°C.

Amb el salmó i el bacallà farem un mosaic a la base del plat. Al centre posarem el cruixent de pasta Filo i el farem amb les favetes. A sobre hi posarem unes fulles de rúcula per guarnir. L'acabarem pintant amb la vinagreta.

---



# COCA DE CALAMAR AMB ALL I OLI GRATINAT I POLLS D'AVELLANA

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Xef Executiu Port Aventura Resort

---

31 juliol de 2008

## Ingredients (4 persones)

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 4 dl Pedro Ximenez        | Julivert     |
| 1 Pebrot Vermell          | Sal "maldom" |
| 1 Albergínia              | Pebre        |
| 2 Calamars "tubo" net     | Alls         |
| 1 Ceba                    | "Maizena"    |
| 1 Pasta de full congelada | Sucre        |
| 1 dl Oli oliva            |              |
| 1 Porro                   |              |
| 75 g Avellanes torrades   |              |

---

## Elaboració:

Obrim els calamars. Els posem oberts un damunt de l'altre i els congelem, posant-hi una mica de pes per tal de que no es separin. Un cop congelats els tallem, a poder ser amb la tallafiambres, de tal manera que ens quedin unes tires molt fines. Escaldem aquestes tires i les reservem.

Amb el pebrot, l'albergínia i la ceba fem una escalivada tallada fina, l'amanim i la reservem.

Courem la pasta de full que haurem tallat a parts iguals. Reservem.

Picarem les avellanes molt fines fins a fer-ne pols (si ens agrada una textura més grossa no les piquem tant)

Farem un all i oli suau i reservem.

## Muntatge del plat:

Per capes, anem muntat amb el següent ordre:

Primer la pasta de full. Al damunt l'escalivada. Hi posem després les tires de calamar i ho cobrim amb l'all i oli suau.

Ho gratinem. Per últim empolvorem amb la pols d'avellana.

Acabem decorant el plat amb unes tires de reducció de Pedro Ximenes, oli de julivert i unes tires de porro prèviament enfarinat (amb Maizena) i fregides.

---



# CSUPREMA DE LLUÇ AMB FORMATGE CREMÓS D'AVELLANES I BACÓ

Cuiner: Sergi Margalef  
Restaurant Cellers de Gratallops

---

30 juliol de 2008

## Ingredients (4 persones)

1 kg de lloms de lluç nets  
250g de formatge cremós  
8 talls de bacó fumat  
200g d'avellanes torrades  
Verdures de temporada al gust  
Oli, sal i pebre

---

### El cremós d'avellana:

Mitjançant un molinet o morter picarem l'avellana i la reservarem per després mesclar-ho amb el formatge cremós (Cremette o Mascarpone).

Picarem a mà el bacó i procedirem a unir aquests tres ingredients.

### La suprema de lluç:

Racionarem el lluç procurant deixar-lo lliure d'espines i l'untarem amb la barreja de formatge i avellana.

El posarem cuidadosament damunt d'un paper d'alumini lleugerament fregat amb oli i el tancarem de manera que formi una papillota, vigilant que quedi el més hermètica possible.

Les verdures són opcionals, però sempre ens aporten frescor i color al plat. En el cas de verdures tendres com bajoca, carbassó o espàrrecs de marge es poden coure dins la papillota junt amb el lluç.

---

# SOPA DE MELÓ AMB MENTA I AVELLANES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

---

29 juliol de 2008

## Ingredients per 4 persones

1 meló  
4 talls de pernil salat  
pasta Filo  
menta  
1 iogurt natural  
avellanes torrades

---

Agafem la pasta Filo i la pintem amb ou i li posarem avellanes picades, l'enfornem uns minuts a 180°C fins que ens quedi cruixent.

Agafem el pernil i l'assecarem al forn també amb la finalitat que quedi cruixent.

El meló el tallem pel mig, el netegem i en traiem unes boles per decorar, de la resta en traiem la pell i amb un minipimer el triturem, juntament amb la menta i el iogurt, després el passarem pel xino.

L'emplatarem en un plat soper i al centre hi posarem els cruixents de pasta filo i pernil amb les boletes de meló.

Decorem amb avellanes torrades i oli d'avellana.

---

# EMPEDRAT D'ESTIU

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

---

29 juliol de 2008

## Ingredients per 4 persones

100g de mongetes  
1 pebrot verd  
Tomàquet madur  
Tonyina  
Anxoves  
Bacallà

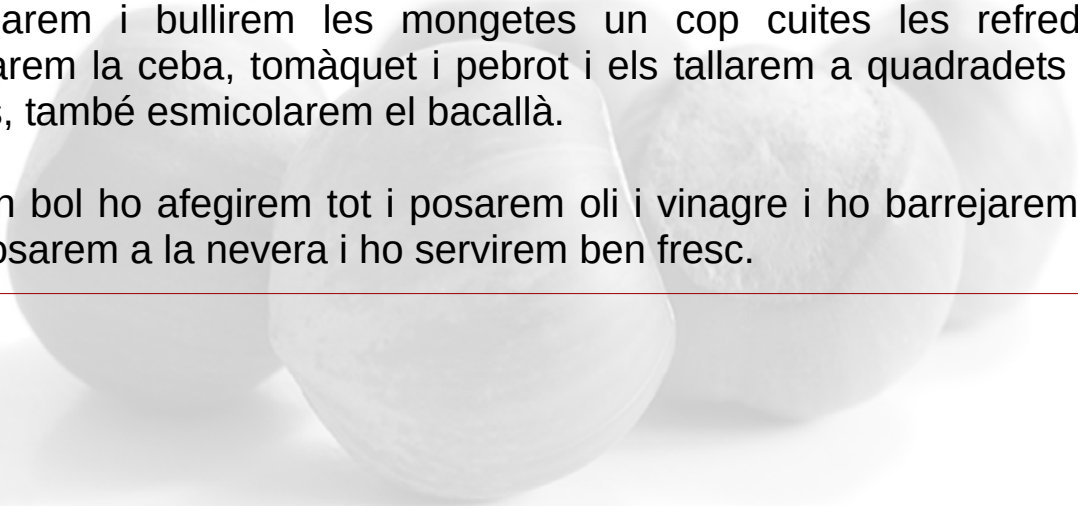
1 ceba  
Avellanes torrades  
Bacallà desalat  
Oli  
vinagre  
pebre negre

---

Netejarem i bullirem les mongetes un cop cuites les refredem, agafarem la ceba, tomàquet i pebrot i els tallarem a quadradets ben petits, també esmicolarem el bacallà.

En un bol ho afegirem tot i posarem oli i vinagre i ho barrejarem tot, ho posarem a la nevera i ho servirem ben fresc.

---



# “FINANCIER” DE XOCOLATA I AVELLANA

Cuiner: Àdam Sáez Ventura  
Pastisseria Ma Antònia Ventura

---

31 juliol de 2008

## Ingredients per 4 persones

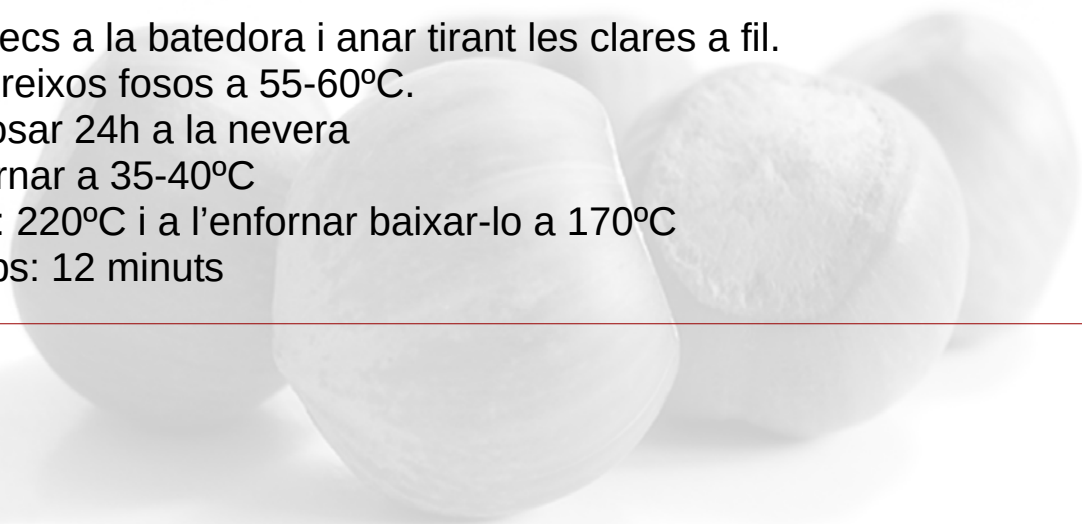
80g de pols d'avellana  
50g de avellana torrada  
210g de sucre llustre  
15g de mel  
65g de farina fluixa  
2g de flor de sal

230g de clara d'ou  
180g de mantega  
“noisette” (avellana)  
80g de cobertura negra

---

Els secs a la batedora i anar tirant les clares a fil.  
Els greixos fosos a 55-60°C.  
Reposar 24h a la nevera  
Enfornar a 35-40°C  
Forn: 220°C i a l'enfornar baixar-lo a 170°C  
Temps: 12 minuts

---



# “MACARRON”

Cuiner: Àdam Sáez Ventura  
Pastisseria Ma Antònia Ventura

---

31 juliol de 2008

## Ingredients per 4 persones

600g d'ametlla en pols  
600g de llustre  
220g de clares d'ou  
600g de sucre  
200g d'aigua  
210g de clares

60g de sucre gra  
c.s. de colorant marró xocolata

---

Fer el massapà.

Preparar el merengue i afegir-hi el colorant millor en pols doncs són més fiables i més objectius en el merengue. Sempre perden color al forn.

El sucre a 118°C.

A 108°C, arrencar les clares.

Barrejar les dues parts i escudellar amb mànega en un silpat

Reposar de 50 minuts a 1hora per a què agafin pell, amb aire condicionat es sequen mes ràpid.

Forn salva 160°C

Forn d'aire 130°C

Quan al forn, ja no es mouen fora.

---

# “GANACHE” D’AVELLANA

Cuiner: Àdam Sáez Ventura  
Pastisseria Ma Antònia Ventura

---

31 juliol de 2008

## Ingredients per 4 persones

395g de xocolata amb llet                      xocolata  
270g de praliner d'avellanes  
700g de nata líquida

---

Posar a bullir la nata

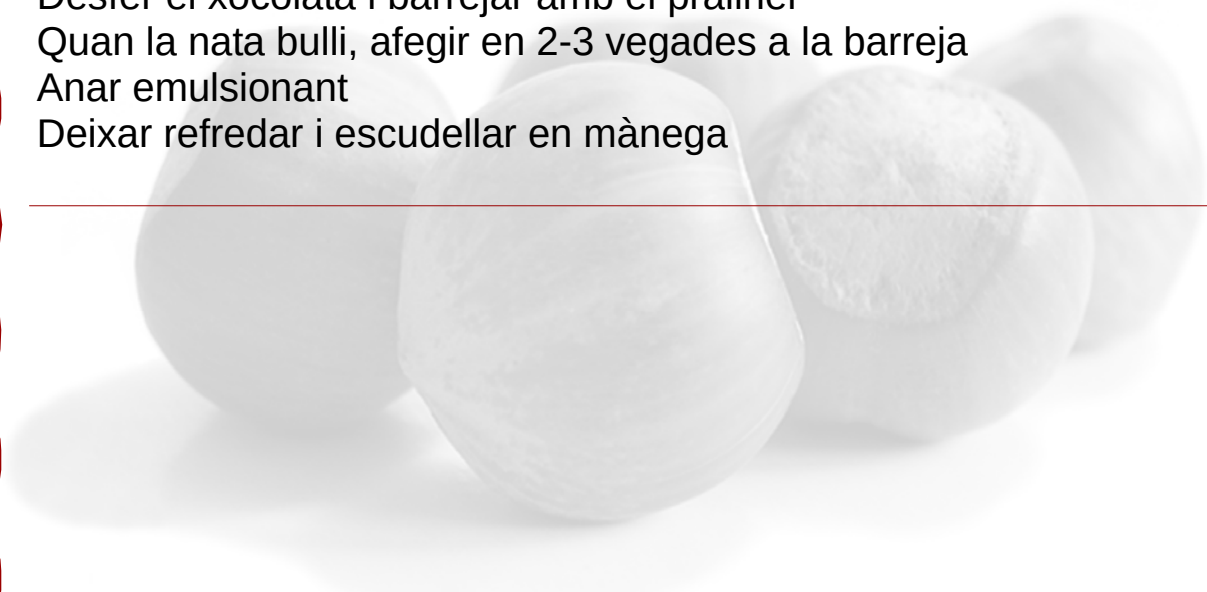
Desfer el xocolata i barrejar amb el praliner

Quan la nata bulli, afegir en 2-3 vegades a la barreja

Anar emulsionant

Deixar refredar i escudellar en mànega

---



# GELAT D'AVELLANA AMB SOPA TEXTURITZADA DE TARONJA, CAMAMILLA I MENTA

Cuiner: Jaume Solé Gispert  
Xef Executiu Port Aventura Resort

30 juliol de 2009

## Ingredients per a 1 litre de sopa de taronja:

0,75 cl de suc de taronja natural  
0,2 cl d'aigua  
1 sobret Camamilla  
una branca Menta fresca  
150 g de sucre  
Peladura d'una taronja, una llimona i  
una llima, ratllades fines  
7 g de goma Xantana

## Per al plat:

1 Maduixa  
3 Mores  
1 ramillet de groselles  
0,2 L de Base de sopa de taronja  
1 bola de gelat d'avellana

## Elaboració de la sopa:

Amb una part de l'aigua, infusionem les herbes aromàtiques i les ratlladures dels cítrics (llima, llimona i taronja). Ho colem i ho guardem per a barrejar-ho amb el xarop que farem amb la resta de l'aigua i el sucre.

Fem el suc de taronja (colat) i el barregem amb la infusió i el xarop.

Un cop tinguem el líquid resultant, que serà mes o menys la quantitat d'1 litre, amb el Tourmix, el lliguem afegint-hi la goma Xantana, a raó de 7g per litre de producte.

L'espessor va a gust de cadascú. Si no es disposa de Xantana, es pot substituir per gelatina.

## Muntatge del plat:

Podem presentar-ho amb copa o plat soper. Posem la bola de gelat i amb compte hi afegim la sopa de taronja, per decorar podem posar a l'últim moment una mica de menta picada, fruits vermells (que suraran per sobre) o pols d'avellana., però sempre jugant amb els colors.

Com es pot veure es un plat, senzill, amb color i refrescant.

Que vagi de gust i **Que passeu una bona Fira!!**



# BOTIFARRA D'AVELLANA FETA A CASA AMB "CAPRESE" TÈBIA I ALFÀBREGA

Cuiner: Sergi Margalef Font

28 juliol de 2009

Cap de cuina del Restaurant Cellers de Gratallops

---

## Ingredients per a 6 persones:

### Per a la botifarra:

700 g de carn de porc picada  
200 g d'avellana torrada de Riudoms  
1 ou sencer  
3 rovells  
farina o pa ratllat c/s  
sal i pebre c/s

### Per a l'amanida "caprese" tèbia:

4 tomàquets madurs  
250 g de "mozzarella" fresca  
Orenga o pebrella  
6 fulles d'alfàbrega fresca  
Oli d'oliva verge extra

---

## Elaboració

**Per a fer la botifarra**, salpebrarem la carn en un recipient on puguem afegir-hi també la resta d'ingredients per a barrejar-los.

Un cop barrejats, en formem un caneló utilitzant paper "film", tancant-lo pels extrems i donant el gruix que més ens convingui.

Introduïm les botifarres en una olla amb aigua calenta (no bullint). El temps dependrà del gruix de la botifarra, però sempre més de 30 minuts.

Les retirem i refredem en un bol amb aigua i gel. Reservem.

**Per a fer l'amanida "caprese"** fem rodanxes dels tomàquets i les amanim amb oli, sal, pebre i orenga o pebrella. Fem el mateix amb la "mozzarella" que col·locarem sobre la tomaca.

Podem distribuir-ho en més pisos, sobre una torrada de pa o només fent una capa finíssima sobre una plàtera de forn, a gust de cadascú.

Només falta donar un cop de forn ràpid. Posar-hi damunt unes rodanxes de botifarra i decorar amb la fulla d'alfàbrega.

**Bon profit!**

---

# TEULES D'AVELLANA FARCIDES DE MOUSSE XOCOLATA BLANCA I MADUIXES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

29 juliol de 2009

## Teules d'avellanes:

200 g de sucre  
40 g de farina  
100 g de mantega  
100 g de suc de taronja  
50 g d'avellanes trossegades

## Mousse de xocolata blanca:

100 g de llet  
20 g de sucre  
30 g de rovells  
1 fulla de gelatina  
200 g de xocolata blanca  
250 g de nata líquida de més de  
35% de matèria grassa

## Teules d'avellanes:

Fonem la mantega. Afegim el sucre, la farina i el suc de taronja, a poc a poc. Deixem reposar uns minuts a la nevera fins que ens quedi una massa homogènia. Amb una cullereta de cafè anem fent munts sobre un "silpac" o paper antiadherent. Al damunt posem l'avellana i enforem a 180°C uns minuts. Un cop cuites, les traiem del forn i amb l'ajuda d'un motlle els donem la forma circular que necessitem per a farcir-les.

## Mousse de xocolata blanca:

Realitzem una crema anglesa. Afegim la xocolata fosa, refredem fins a 35°C.

Per altra part, muntem la nata i la barregem tota i ho refredem.

Un cop tenim a punt les teules i la mousse de xocolata, començarem a muntar el plat.

Agafem el cilindre de teula i amb una mànega pastissera el farcim amb la mousse de xocolata, amb molt de compte, que no se'ns trenquin les teules.

Tallarem les maduixes a làmines i les col·locarem al voltant del cilindre.

També les podem acompanyar amb una confitura de fruites.

# AMANIDA DE COCA D'AVELLANES I SARDINES MARINADES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

29 juliol de 2009

## Ingredients

3 tomàquets madurs  
alls tendres  
farigola  
Enciams variats

## Sardines Marinades:

### 1a Marinada

1 kg de sal  
200 g de sucre  
25 g de pebre

## Coca d'avellanes:

400 g de farina  
100 g d'avellana en pols  
8 g de sal  
1 g de pebre negre  
250 g de mantega pomada  
125 g d'aigua

### 2a Marinada

250 cc d'oli d'oliva verge  
2 pells de llimona  
herbes picades  
(julivert, anet, porradell, fonoll)

## Ingredients

Confitarem els alls tendres i els tomàquets pelats i sense llavors en l'oli d'oliva verge extra i farigola, a foc suau, a uns 65°C, durant 25 minuts aproximadament. Els enciams, els tallarem i amanirem amb oli, vinagre i sal.

## Coca d'avellanes:

Barregem la farina, les avellanes, la sal, el pebre i la mantega pomada. Ho lliguem amb l'aigua i ho deixem reposar unes 6 hores. Estirem la massa molt prima i tallem al nostre gust. Coem entre plaques i paper a 180°C durant uns 10 minuts.

## Sardines Marinades:

Filetejar i marinar les sardines en la 1a marinada. Passar per aigua i marinar 15 minuts en la 2a marinada. Retirar, racionar i reservar. Un cop enllestides aquestes preparacions ens disposarem a fer el muntatge del plat. Agafarem la coca i la posem a la base del plat, a sobre posarem una capa amb els alls tendres, damunt els tomàquets confitats i després les sardines i repetirem l'operació per a aconseguir dos pisos. I finalment, al costat de la coca, hi posarem els enciams, ja amanits, per a acompanyar.

## Ja la tenim a punt!

# BRACETS DE GITANO AMB AVELLANA

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

27 juliol de 2010

---

## **Bescuit:**

12 ous  
400 g sucre  
400 de farina

## **Elaboració**

Batem els ous amb el sucre fins que ens quedi ben lligat, després poc a poc hi anem afegint la farina.  
Courem al forn sobre un paper de pastisseria a 180°C.

## **Nata**

1 litre de nata líquida  
150 g. de sucre  
80 g. d'avellanes trossejades  
Muntem la nata amb una batedora amb el sucre i quan comenci a pujar afegim les avellanes.

## **Crema d'avellana**

1 litre de llet  
6 rovells d'ou  
100 de praliné d'avellana  
40 g de Maizena

## **Elaboració**

Barregem la Maizena i els rovells amb una part de la llet, per altre banda fem bullir la llet. Quan estigui bullint afegim el praliné, i tot seguit ajuntem tots els ingredients i no parem de remenar fins que la crema ja se'ns comenci a espessir, la separarem i refredarem.

## **Muntatge dels bracets**

Tallarem les planxes de bescuit a la mida que les necessitem.  
En farem unes amb nata i les altres de crema i les enrotllarem amb compte.  
Al damunt els guarnirem també farcint-los amb la nata o crema.

---

# ARRÒS D'AVELLANES, PANSES I CIGRONS

Cuiner: Sergi Margalef Font

28 juliol de 2010

Cap de cuina del Restaurant Cellers de Gratallops

---

## **Ingredients per a 4 persones:**

### **Per l'arròs:**

400 g d'arròs "bomba"  
1 litre de brou de pollastre  
1 tomaca  
100 g d'avellana pelada i torrada  
100 g de cigrons cuits  
70 g de panses  
4 alls picats  
½ cullerada de canyella

### **Per a l'amaniment:**

1 iogurt natural  
1 grapat de menta fresca  
1 tomaca d'amanir  
1 ceba tendre  
1 all  
Oli d'oliva verge extra

---

## **Elaboració**

### **Per l'arròs:**

Preescalfem el forn a 180°C. Sofregim l'all picat i la meitat de l'avellana trossejada en una cassola plana que pugui anar al forn. Incorporem l'arròs i el arossegem molt lleugerament. Afegim les panses i els cigrons, tot seguit espolem amb canyella. Amb el brou mesurat i bullint, mullem l'arròs tot esperant que faci un primer bull. Afegim el tomàquet tallat a quarts damunt en forma de creu. Ho introduïm al forn ja calent durant 16 minuts.

### **Per a l'amaniment:**

Per un costat posem en un got per batre l'all, el iogurt, la menta i l'oli i ho triturem com si féssim una maionesa. Per l'altre costat, tallem a dauets el tomàquet per amanir i la ceba mentre deixatem amb oli i ho rectifiquem amb un polsim de sal.

Per acabar, traurem l'arròs del forn i el deixem reposar cinc minuts. Tot seguit ens el podem menjar calent o deixar-lo refredar en un altre recipient per menjar-ho com una amanida d'arròs.

Tant la salsa de iogurt i menta com la tomaca amb ceba, es poden servir en salseres o ja amanit un cop emplatat. Espolsar al gust l'avellana trossejada que hem reservat i ja podem menjar.

---

# GELAT D'AVELLANA AMB SOPA TEXTURITZADA DE TARONJA, CAMAMILLA I MENTA

Cuiners:

29 juliol de 2010

Jaume Solé Gispert — Xef Executiu Port Aventura Resort  
Carles Domingo Carrascosa — Forn Domingo de Riudoms

---

De nou, un altre any, ens retrobem per celebrar la Fira de l'Avellana. Per aquest **14è Curs de la Cuina de l'Avellana**, farem quelcom diferent. Ens hem unit dos amics i, a la vegada cuiners, per tal de fer una classe especial. Farem una presentació conjunta. El que ens plantegem presentar avui són els “snaks” i els “petis”. És a dir, el començament i el final d'un àpat.

Generalment, són petites porcions diferents, que ajuden en el cas dels “snacks” o aperitius a obrir les sensacions del gust i en el cas dels “petis” (petit fours) col·laboren en el tancament dels àpats i en molts casos, amb el cafè.

Com cada any, no presentarem un plat, sinó que donarem diferents opcions i combinacions que us ajudaran a què, a partir de 6 productes, fer altres combinacions. Així que passem a donar les proporcions dels productes:

## **“Tataky” de tonyina amb avellanes i salsa de soja.**

- ◆ Tonyina fresca 100 g
- ◆ Mostassa 10 g
- ◆ Soja suau 20 cl
- ◆ Avellanes 50 g
- ◆ Oli d'oliva verge extra 10 cl
- ◆ Oli d'avellana 10 cl
- ◆ Sal Maldon

Tallarem la tonyina en forma rectangular, i la posem a marinar amb la soja durant 24h.

Marquem la tonyina en una paella per els 4 costats i refredem.

Picarem les avellanes i reservem.

Untem els 4 costats de la tonyina amb la mostassa i empanem amb les avellanes.



Fem una vinagreta amb els olis i la soja.

Ho presentem en trossets de tonyina i amanim amb la vinagreta d'avellanes.

### **Bombó de foie amb avellanes i xocolata blanca.**

- ◆ Foie mit cuit.
- ◆ Avellanes / praliné
- ◆ Xocolata blanca
- ◆ Sal Maldon

Temperar el foie a temperatura ambient.

Barrejar amb el praliné i deixar-ho reposar.

Fer boletes i deixar-les refredar.

Desfem la xocolata blanca i la refredem per tal de fer quadrets que serviran de suport.

Espolsem amb avellana picada i sal.

### **“AJOBLANCO” de meló i praliné d'avellanes.**

- ◆ Ametlla crua 100 g
- ◆ Pa sec 20 g
- ◆ Una gra d'all
- ◆ Oli d'oliva verge extra
- ◆ Sal
- ◆ Vinagre
- ◆ ½ meló
- ◆ Praliné d'avellanes

Pelem el meló i posem tots els ingredients, menys les avellanes, en un pot i ho triturem, ho passem pel colador i ho reservem a la nevera.

Servirem, posant al fons d'un gotet, el praliné i ho acabem d'omplir amb la crema de meló. Decorem amb pols d'avellana i un bon raig d'oli d'oliva.

### **Cruixent d'avellana.**

- ◆ 100 g d'avellana (pasta)
- ◆ 100 g de mantega
- ◆ 100 g de sucre gra

### **Trufat amb praliné d'avellana.**

- ◆ 200 g de cobertura negra
- ◆ 200 g de nata UHT
- ◆ 25 g de rom blanc

### **Pa d'avellanes.**

- ◆ 1000 g de farina panificable
- ◆ 550 g d'aigua
- ◆ 50 g d'oli d'avellana
- ◆ 20 g de llevat fresc
- ◆ 200 g de pasta mare
- ◆ 400 g d'avellanes

### **Sopa freda de gerds.**

- ◆ 1000 g de gerds
- ◆ fulles de gelatina c/s

Desitgem que els diferents muntatges que fem us agradin, i us desitgem una Bona Fira a tothom!



# BROWNIE D'AVELLANES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

2 d'agost de 2011

---

## **Ingredients :**

9 ous  
300 g de sucre  
300 g de sucre "moreno"  
500 g de mantega  
200 g de cobertura negra  
255 g de farina fluixa  
100 g de cobertura negra trossejada  
400 g d'avellanes trossejades

---

## **Elaboració:**

Muntarem lleugerament els ous amb el sucre.

Al microones o al bany maria desfarem la cobertura de xocolata amb la mantega i ho afegirem al preparat anterior.

Hi incorporarem les avellanes i el cacau trossejat.

Sense deixar de batre, afegirem la farina.

Un cop tinguem tota la mescla, l'estirarem en una placa de forn de manera uniforme sobre un paper de forn, donant-li una alçada d'uns 2 o 3 centímetres.

Un cop estirat damunt la placa, ho enforbarem a 200°C durant uns 25 minuts.

Quan estigui cuita la retirem del forn.

Quan estigui freda la tallem al nostre gust.

---

# CREMA D'AVELLANES

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

2 d'agost de 2011

---

## **Ingredients :**

6 rovells d'ou  
40 g de "Maicena"  
140 g de sucre  
40 g de praliné d'avellanes  
1 litre de llet

---

## **Elaboració:**

Barregem els rovells amb la maicena i una mica de llet.

Per un altre cantó, bullim la llet amb el praliné i la sucre.

Barregem els dos preparats anteriors al foc, sense deixar de remenar fins que es vagi espessant.

Ho retirem per a que es refredi.

---

# LLOM DE BACALLÀ AMB MUSSELINA D'AVELLANES

Cuiner: Jordi Faixes Duran  
Restaurant Sant Antoni de Riudoms

3 d'agost de 2011

## **Ingredients :**

4 trossos de llom de bacallà  
dessalat

### **Per la musselina d'avellanes:**

1 ou  
60 g d'avellana "negreta" de  
Riudoms  
Oli d'oliva verge extra  
Sal  
Vinagre

## **Per la crema de pebrots "al piquillo":**

8 unitats de pebrot "al piquillo"  
30 cl de nata líquida  
Sal  
Pebre  
Mantega

## **Elaboració:**

Musselina d'avellanes:

Es posa l'ou, el vinagre, la sal i la pols d'avellana en un pot.

Es tritura tot i s'hi afegeix l'oli d'oliva, de mica en mica, com si féssim una maionesa.

Crema de pebrots "al piquillo":

En un pot s'hi posa la mantega, els pebrots, la nata, la sal i el pebre i es deixa reduir a foc lent durant un vuit minuts. Després es tritura tot amb el "turmix".

El bacallà es posa en un plat per anar al forn.

Hi posem la musselina d'avellanes per damunt i ho posem al forn durant deu minuts, fins que quedi gratinat.

Una vegada gratinat muntem el plat, fent un llit de crema de pebrots. Al damunt hi posem el bacallà gratinat i ho decoram amb avellanes trossegades.

# MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA I IOGURT AMB GLACEJAT DE GERDS I GALETA D'AVELLANA

Cuiners:

4 d'agost de 2011

Jaume Solé Gispert — Xef Executiu Port Aventura Resort

Carles Domingo Carrascosa — Forn Domingo de Riudoms

---

## **Mousse de xocolata blanca i iogurt.**

600 g de xocolata blanca

400 g de iogurt natural desnatat

5 fulls de gelatina

1 litre de nata semi-muntada

Tot per separat, procedim a desfer la xocolata i a barrejar-la amb el iogurt i els fulls de gelatina desfetes.

Després hi anem afegint la nata semi-muntada. Cal anar amb molt de compte i barrejar-ho molt suaument, per evitar que baixi.

## **Galleta d'avellana.**

600 g de pols d'avellana

200 g de mantega

150 g de farina

250 g de sucre

Paper de forn

Barregem tots els ingredients amb la mantega fosa.

Amassem bé i estirem la massa i amb un talla-pastes donem la forma desitjada.

Col·loquem les galetes crues en una safata de forn i courem a 180°C.

## **Glacejat de gerds:**

500 g de puré de gerds

300 g de gelatina freda

Barrejarem aquests dos ingredients i reservarem.

---

# MOUSE CROCAN T DE TARONJA I XOCOLATA

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

31 de juliol de 2012

---

## **Ingredients:**

300 g de nata  
100 g suc de taronja  
150 g sucre  
3 fulles de gelatina  
60 g de granet d'avellanes  
100 g de cobertura de xocolata

---

## **Elaboració:**

Muntem la nata. Quan la tinguem a mig muntar li posem el sucre i poc a poc el suc de taronja.

Hidratem en aigua la gelatina durant uns minuts. Després la desfarem al foc amb una mica de suc de taronja. L'afegirem a l'anterior preparació. Ho remenem bé i ho posem en motlles. Seguidament ho congelem per a que ens agafi textura.

Ho desenmotllem. Ho banyem amb xocolata i posem el granet d'avellana al damunt.

---

# CALAMARSETS DE PLATJA AMB ROSSINYOLS

Cuiner: Joan Pàmies Hernández  
Restaurant Celler de l'Arbocet

1 d'agost de 2012

---

## Ingredients:

300 g. de calamarsets frescos  
250 g. de rossinyols de temporada  
2 cullerades d'oli d'oliva  
escames de sal

## Per la picada:

2 dents d'all  
julivert  
un grapatet d'avellanes torrades i  
pelades  
oli d'oliva

---

## Elaboració:

Saltegeu els calamarsets amb l'oli d'oliva a foc fort. A continuació incorporeu els rossinyols nets i tallats al gust. Saltegeu-ho tot junt, afegiu les escames de sal grossa i reserveu.

A part, prepareu la picada amb el morter, començant pels alls, les avellanes i finalment el julivert i l'oli d'oliva. Treballar-ho tot fins que quedi una picada fina i homogènia.

Quan ho presenteu, feu servir la picada per dibuixar amb ella, al vostre gust, la base del plat.

Poseu el saltejat de calamars amb els rossinyols per sobre i decoreu amb les escames de sal.

---

# Tàrtar de llobarro i escamarlans amb el seu caviar, vinagreta d'avellana i mostassa

Cuiner: Joan Pàmies Hernández  
Restaurant Celler de l'Arbocet

1 d'agost de 2012

---

## Ingredients:

700 g. de llobarro, orada (o un altre peix fresc d'escata)

2 escamarlans frescos

1 cullerada de cafè de mostassa "de Dijon"

6 cullerades de cafè d'oli d'avellana  
½ llimona

ceba tendre, "ciboulette", flor de sal i pebre

---

## Elaboració:

Posarem una culleradeta de cafè de mostassa de Dijon en un bol d'acer, amb sal, pebre blanc i una culleradeta de suc de llimona. Amb l'ajuda d'un batidor hi anirem incorporant l'oli d'avellana fins fer la vinagreta al nostre gust.

Per fer el tàrtar, netejarem el peix d'escata procurant que no hi quedi cap espina ni cap part tocada o lletja que ens pogués malmetre el plat.

Tot seguit el picarem ben petit amb un ganivet de tall i ho amanirem amb la vinagreta que haurem fet abans, suc de llimona, sal i pebre. Ho remenarem, i ho tastarem procurant que estigui ben amanit, però que no trobem cap ingredient de la vinagreta en concret.

Aleshores agafarem les patates bullides, les pelarem i les amanirem amb un bon oli d'oliva. Preparem el tomàquet, el ratllarem i l'amanirem amb oli, sal, pebre blanc i un pols de sucre.

Per presentar-ho, agafarem uns motlles d'acer inoxidable i muntarem el plat.

Posarem un llit de patates xafades amanides. A continuació, el tomàquet i al damunt el peix amanit amb la vinagreta de mostassa. Ho acabarem amb la flor de sal i el caviar dels escamarlans.

Heu de tenir en compte que no es pot esperar gaire temps, una vegada el peix estigui amanit, ja que sinó la vinagreta ens couria en excés el peix.

---



# MOUSSE DE XOCOLATA I AVELLANA

Cuiners:

2 d'agost de 2012

Jaume Solé Gispert — Xef Executiu Port Aventura Resort

Carles Domingo Carrascosa — Forn Domingo de Riudoms

---

## **Mousse de xocolata negra:**

750 g de xocolata negra

800 g de nata

150 g sucre invertit

Fulles de gelatina (opcional)

1.100 g de nata semi-muntada

## **Elaboració**

Fem, per separat, el trufat de xocolata, posant a bullir la nata amb el sucre. Quan hagi bullit, ho tirem a la xocolata per a que es desfaci i ho reservem.

Semi-muntem la nata i hi afegim les fulles de gelatina desfeta i amb molt de compte afegim la xocolata trufada. Cal anar amb molt de compte per evitar que se'ns baixi. Per evitar-ho, ho barregem tot molt suaument.

## **Mousse d'avellana**

500 g de crema d'avellanes (Opcional praliné)

250 g de merengue 2 x 3 (dues parts de sucre per una de clares)

250 g de nata semi-muntada i 12 fulles de gelatina

## **Elaboració**

Semi-muntem la nata i hi afegim les fulles de gelatina desfeta. Amb molt de compte afegim el praliné. Per últim, amb molt de compte, el merengue. Cal anar barrejant-ho molt suaument.

Muntatge

Sobre una base tipus pa de pessic i envoltada del motlle, posarem una de les mousses. Escamparem bé i deixem refredar una petita estona per a que agafi cos (es pot posar al congelador durant uns minuts).

Després acabem d'omplir el motlle amb l'altre mousse i afinem bé la part superior. Ho podem acabar amb un gelificat o amb pols d'avellana i cacau.

## **Com una opció de base, faríem...:**

Sable d'avellana:

La massa sable és una de les més versàtils que hi ha i és ideal com a base per a tartes, per fer galetes o fins i tot com un "tooping" cruixent. Canviant una part de la farina per fruits secs, obtenim una massa enriquida, amb un sabor exquisit.

Ingredients:

125 g de farina

125 g d'avellanes torrades picades

100 g de sucre en pols

130 g de mantega

1 rovell d'ou

1 cullerada de llet

1 beina de vainilla

1 pessic de sal

## **Preparació:**

Barrejar els sòlids: la farina, les avellanes, el sucre, la sal i les llavors de vainilla. Afegir la mantega tallada a daus petits i barrejar fins que quedi una textura sorrenca.

Afegir el rovell d'ou, la llet i barrejar just fins que es formi una bola, sense amassar gaire. Deixar reposar a la nevera 2 hores. Amb l'ajuda d'un corró, estirar la massa entre dos papers de forn per tal que no s'enganxi la massa. Si ha quedat massa tova, tornar-la a deixar una estona a la nevera. Tallar les galetes amb la forma desitjada. Posar-les ben repartides damunt una safata de forn i coure-les a 180°C durant 15 minuts, fins que siguin daurades.

---

# BESCUIT DE CACAU AMB ESCUMA D'AVELLANES I GELAT DE NATA

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

29 de juliol de 2013

---

## Biscuit de cacau

### Ingredients:

8 ous  
250g de sucre  
250g de farina  
Ratlladures de llimona  
5g de llevat en pols  
40g de cacau en pols

### Elaboració:

Batem els ous amb el sucre i ho emulsionem fins que ens canviï de color i agafi una textura cremosa. Un cop muntat, afegim la farina, amb el llevat, el cacau i la pell de llimona.  
Ho courem al forn a 180°C, durant uns 15 o 20 minuts.

---

## Escuma d'avellanes

### Ingredients:

1 litre de nata de muntar  
100g de sucre  
190g de praliné d'avellanes

### Elaboració:

Infusionem la nata amb el praliné d'avellanes i dissolem el sucre. Ho deixem refredar. Ho muntem tot amb unes varetes o carreguem el sífó amb dues capsules de gas.

## Gelat de caramel

### Ingredients:

Crema anglesa  
½ litre de llet sencera  
4 rovells d'ous  
50g de sucre  
Caramel  
100g de sucre  
50ml d'aigua

### Elaboració:

En primer, lloc muntarem la crema anglesa. En un bol, barrejarem els rovells i el sucre, mentre escalfem la llet. Quan estigui a uns 70°C, posem la llet al bol amb els ous i ho remenem. Ho tornem a posar cap al foc i quan comenci a espessir, afegim el caramel, que l'hem fet amb la sucre i l'aigua a foc lent i retirat del foc quan es comença a daurar.

Barregem els dos preparats al foc, fins que ens quedin ben fusionats. Després, ho podem congelar anant-ho removent amb unes varetes, cada 30 minuts... i ja tindrem llest el gelat!!!.

Un cop acabades totes les elaboracions, ens disposarem a muntar-ho tot en un got o copa de cocktail, posant a la base el bescuit, al damunt el gelat de caramel i ho cobrirem tot amb l'escuma.

---

# CREMA DE XOCOLATA AMB AVELLANES I COINTREAU

Cuiner: Adam Sáez Ventura

30 de juliol de 2013

Restaurant Pastisseria Ma Antònia Ventura

---

## Crema de xocolata

### Ingredients:

900g de llet  
100g de nata líquida 35% MG  
100g de sucre  
180g de rovells d'ou  
50g de Maizena  
1g de sal fina  
270g de cobertura 70%  
1 unitat de vainilla Tahití

---

### Elaboració:

Escalfar la llet amb la nata, la sal, amb la beina de vainilla.

Als 90°C parar la cocció i deixar que la beina infusioni durant uns minuts i després la retirem.

Ho tornem a escalfar i quan arrenqui a bullir, afegim els rovells i la Maizena, prèviament tot barrejat.

Pujar la temperatura fins a 85°C per una correcta gelificació de la Maizena.

Parar la cocció i afegir la cobertura trossejada.

Emulsionar i estendre-la damunt una placa o cobrir-la amb paper film fins a estabilitzar la temperatura al voltant dels 3°C.

---

## **Ingredients:**

500g de crema de xocolata base

60g de praliné d'avellanes 50%

35g de Cointreau 40% vol

---

## **Elaboració:**

Afegir el Cointreau al praliné a intervals. Una vegada barrejat, afegir a la crema de xocolata allisada.

Es poden afegir trossets d'avellana i taronja, també al gust.

## **Decoració:**

1000g de "sucre isomalt"

8g d'aigua

Posar en un cassó, sobre la placa d'inducció, el sucre. Escalfar fins que es fongui per complet i bullir. Remenar fins que arribi als 180°C. Retirar del foc.

Posar a poc a poc l'aigua per evitar esquitxar-nos. (L'aigua, donarà elasticitat a aquest tipus de sucre).

Barrejar bé i estirar sobre un full de silicona.

Abans que es refredi per complet, li podem donar la forma que es desitgi.

---

# PASTA CHOUX

Cuiner: Adam Sáez Ventura  
Pastisseria Ma Antònia Ventura

30 de juliol de 2013

---

## **Ingredients:**

1 litre de llet  
400 g de mantega  
5 g de sal  
20 g de sucre  
600 g de farina fluixa  
1000 g d'ous (uns 50 ous)

---

## **Elaboració:**

Bullir la llet, la mantega, la sal i el sucre.

Afegir la farina mentre està bullin la llet (aquest procés es diu "escaldar la farina").

Passar-ho cap un altre recipient, amb la pala, baixant la temperatura de la massa de 100°C a 60°C i emulsionant amb els ous, anant-los tirant a poc a poc.

Amb aquesta massa, podrem fer lioneses, palos o bunyols. Si la fregim a 140°C i l'arrebossem amb sucre farem bunyols. També els podem farcir de nata, trufa o crema.

Temperatura del forn: 190°C

Temps: 15 minuts

---



# TASTETS, TAPES O “MONTADITOS” A PARTIR D’UN PA D’AVELLANES

Cuiner: 31 de juliol de 2013  
Jaume Solé Gispert — Xef Executiu Port Aventura Ressort  
Carles Domingo Carrascosa — Forn Domingo de Riudoms

---

## Pa d'avellanes:

### Ingredients:

1kg de farina  
600g d'aigua  
20g de sal  
200g de pasta mare  
10g de llevat  
400g d'avellanes trossejades i sense torrar  
suc de llimona

### Elaboració:

Escamparem la farina damunt d'un marbre. Hi posarem la sal i  $\frac{3}{4}$  parts de l'aigua i la llimona. Seguidament començarem el pastat. Poc a poc anirem afegint-hi l'aigua restant. Al final, incorporarem el llevat i les avellanes. Seguirem treballant la pasta fins que ens quedi ben fina.

Deixarem reposar uns 30 minuts. Després, tallarem la pasta en bocins i “bolejarem”. Deixarem reposar uns 15 minuts més. Donem forma al pa i el deixarem fermentar durant 2h, a temperatura ambient.

Ho courem al forn mig, a uns 180°C.

---

## Llesquetes de pa d'avellanes amb foie "mit-cuit", ceba caramel·litzada i moscatell

### Ingredients:

Pa d'avellanes

Sal negra

Ceba

Foie" mit-cuit"

Sucre

Mantega

Moscatell

Oli d'oliva

### Elaboració:

Farem la cebra caramel·litzada; tot tallant la cebra "en juliana" i posant-la al foc amb l'oli d'oliva i la mantega.

Ho fondegem bé amb la cassola tapada i anem remenant.

Afegim el sucre. Quan comenci a agafar color, afegim el moscatell. Deixem reduir i que la cebra agafi un to marro, i es begui tot el líquid.

Reservem. (Podem fer-ne quantitat i guardar-la).

Per muntar la torradeta, llescar el pa i torrar-lo lleugerament. Tallem el foie en dauets, que quedin bé damunt la torrada.

Damunt la torrada, posem la cebra caramel·litzada i a sobre el foie. Empolvorem amb sal negra. Per decorar podem utilitzar cibulet, gerds o qualsevol cosa que trenqui el color marró que predominarà amb el pa, el foie i la cebra.

---

# TÀRTAR DE SALMÓ MARINAT A L'ANET AMB CRUMBLE D'AVELLANES FORMATGE FRESC I GUACAMOLE

Cuiner: Salvador Gras Nogués

28 de juliol de 2014

Xef Executiu del Restaurant Mas Passamaner

---

## Tàrtar de salmó

### Ingredients:

1 Salmó fresc  
3kg Sal grossa  
1kg Sucre  
30 gr Anet  
2 Cebes tendres  
40 gr de Cogombrets  
Oli d'oliva

### Elaboració:

Netejarem el salmó i el desespinnarem fent-ne dos lloms, seguidament el posarem en una safata i el cobrirem amb la barreja de la sal i el sucre, a raó de 3 parts de sal per una de sucre, i també i posarem l'anet de manera que el salmó quedi ben cobert, el deixarem reposar unes 12h a la nevera i després el traurem de la sal i el posarem en oli d'oliva unes 4 hores. Després l'escorrem i el tallarem a dauets ben petits, també tallarem els cogombrets i la ceba. Ho posarem en un vol i ho barregem bé tot.

---

## Crumble d'avellanes

### Ingredients:

100 gr d'avellanes trinxades  
50 gr de sucre  
100 gr de mantega  
Sal

### Elaboració:

Barrejarem tots els ingredients i ho posarem a gratinar. Ho anirem barrejant perquè no es cremi i ho deixem refredar, després ho trinxarem.

## **Blinis**

### **Ingredients:**

1 ou  
250 cl de llet  
80 gr de farina  
Sal  
5 royal impulsor  
Oli d'oliva

### **Elaboració:**

Barregem tots els ingredients en una batedora de manera que ens ha de quedar una pasta semi líquida.  
Posarem una paella amb unes gotes d'oli i, amb una cullera, anem fent petites circumferències de pasta i ens aniran quedant com petites *tortitas*.

## **Guacamole**

### **Ingredients:**

3 alvocats  
1 ceba tendra  
Sal  
Oli  
Suc de llima  
Coriandre (*cilantro*)  
1 tomàquet

### **Elaboració:**

Pelarem la ceba, els alvocats i els tomàquets. Tallarem tots els ingredients ben fins, també els podem passar per la batedora a fi que ens quedi una pasta fina.

---

## **Muntatge del plat**

Agafarem un cilindre i al fons hi posarem el *crumble*, seguidament el formatge fresc, i per sobre el tàrtar, a sobre decorarem amb una miqueta de caviar.

Per acompanyar, hi posarem els blinis i guacamole, acompanyat del seu bouquet d'amanides.

# MOUSSE D'AVELLANA DE RIUDOMS

Cuiner: Adam Sáez Ventura  
Pâtisserie Ventura—Grup Xocosave

29 de juliol de 2014

## **Ingredients:**

150g de llet  
50g de sucre  
4 fulls de gelatina  
375g de xocolata blanca  
180g d'avellana torrada  
1000g de nata semi muntada

## **Elaboració:**

- Posar les gelatines en remull amb aigua freda.
- Triturar les avellanes a la Termomix.
- Escalfar la llet i el sucre.
- Afegir les gelatines, prèviament hidratades i escorregudes.
- Fondre la xocolata i afegir-la.
- Muntar la nata semi muntada.
- Barrejar-ho tot amb la nata.

## **Presentació:**

- Muntem els gots
- Posar galetes *Maria* trinxades
- Posar la mousse
- Posar el cremós de mango
- Posar mousse
- Decorar

A sobre es pot decorar amb un tros de mango o maduixa o amb alguna decoració de xocolata, com podria ser un *Mikado*.

# CREMÓS DE MANGO

Cuiner: Adam Sáez Ventura  
Pastisseria Ventura—Grup Xocosave

29 de juliol de 2014

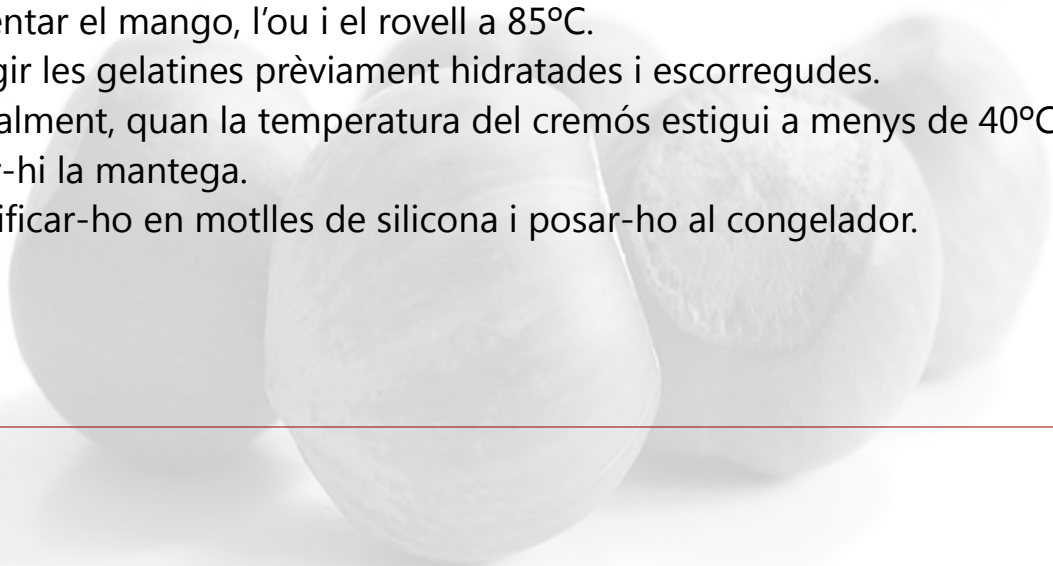
---

## **Ingredients:**

150g de mango  
1 ou  
1 rovell d'ou  
40g de mantega  
1 full de gelatina

## **Elaboració:**

- Calentar el mango, l'ou i el rovell a 85°C.
  - Afegir les gelatines prèviament hidratades i escorregudes.
  - I finalment, quan la temperatura del cremós estigui a menys de 40°C, afegir-hi la mantega.
  - Dosificar-ho en motlles de silicona i posar-ho al congelador.
- 



# COCA DE PARMESÀ, RAP, TOMÀQUET, CEBA I GRATINAT D'ALL I OLI

Cuiner:

30 de juliol de 2014

Jaume Solé Gispert - Xef Executiu Port Aventura Resort

Carles Domingo Carrascosa - Forn Domingo

---

## **Ingredients:**

1000 gr. de farina

600 gr. d'aigua

20 gr. de sal

200 gr. de massa mare

20 gr. de llevat

30 gr. de parmesà

## **Elaboració de la coca:**

Pastar tots els ingredients menys el llevat que l'incorporarem al final del pastat fins aconseguir una massa fina i elàstica. Tallar porcions d'uns 60gr, "bolejar" i deixar reposar uns 15 minuts. Després del temps de repòs, donar forma i fermentar durant uns 45 minuts, estirar i enfornar a uns 200°C.

## **Muntatge:**

100 gr. de medallons rap

3 tomàquets

1 ceba

Sal

Oli

1 cabeça d'all

Avellanes

Sofregim molt bé la ceba i el tomàquet, i reservem. Fem un all i oli amb el morter. Marquem el rap salpebrat a la planxa i procedim a muntar-ho posant sobre la coca el sofregit; després el medalló de rap rebomborejat amb pols d'avellana i, a sobre del rap, hi posem una miqueta d'all i oli. Seguidament, es gratina.

---



# CREPS

Cuiner:

30 de juliol de 2014

Jaume Solé Gispert - Xef Executiu Port Aventura Resort

Carles Domingo Carrascosa - Forn Domingo

---

## **Ingredients:**

135 gr farina  
1 cullerada de margarina.  
2 ous  
375 cl de llet  
50 gr de sucre  
Mig litre de llet  
Pols d'avellana 20gr (opcional)

## **Elaboració:**

- Batrem els ous i hi afegim la farina (tamisada), després hi afegirem el sucre. (Compte amb els grumolls.)
  - Alleugerim afegint-hi la barreja de llet tèbia i margarina desfeta, ho fem molt poc a poc. Podem afegir-hi ratlladura de taronja o de llimona.
  - Quan estigui la massa feta, procedim a elaborar el crep... 1 o 2 min per banda.
- 

# SABLE DE XOCOLATA

## **Ingredients:**

125g de farina  
125g d'avellanes torrades picades  
100g de sucre en pols  
130g de mantega  
1 rovell d'ou  
1 cullerada de llet  
1 beina de vainilla  
1 pessic de sal

## **Elaboració:**

Barrejar els sòlids: la farina, les avellanes, el sucre, la sal i les llavors de vainilla. Afegir la mantega tallada a daus petits i barrejar fins que quedi una textura arenosa. Afegir el rovell d'ou, la llet i barrejar just fins que es formi una bola, sense amassar gaire. Deixar reposar a la nevera 2 hores.

Amb l'ajut d'un corró, estirar la massa entre dos papers de forn per tal que no s'enganxi la massa. Si ha quedat massa tova, tornar-la a deixar una estona a la nevera.

Tallar les galetes amb la forma desitjada, posar-les ben repartides sobre una plata de forn i coure-les a 180° durant 15 minuts, fins que siguin daurades.

---

# FALS CAPUCCINO

## Ingredients:

250 gr d'avellanes pelades i en pols fina  
0'6 L de nata  
0,4 L de llet  
40 gr de sucre  
Canyella pols (opcional)  
Crema d'avellanes i xocolata tipus Nutella  
Llet

## Elaboració:

Agafem la "Nutella" i l'alleugerim amb la llet, fins que ens quedi la textura desitjada i ho posem al gotet o tassa de vidre. Millor omplint-ne dues tercers parts.  
Per altra banda, agafem la pols d'avellanes, la nata, la llet i el sucre i ho batem bé. Ens quedarà una crema color torrat i semi muntada, que utilitzarem per reomplir la tassa que teníem mig plena. El contrast de colors fa que sembli un *capuccino*.

---

## AVELLANES GARRAPINYADES

## Ingredients:

250 g. del fruit sec que desitgem (**en el nostre cas AVELLANES**)  
75 g. de sucre morè  
135 g. de sucre blanc  
1 cullereta de sal gruixuda  
1 cullereta de cafè de canyella  
1 clara d'ou  
1 cullerada d'aigua

## Elaboració:

- En un bol posem els sucres, la sal i la canyella i ho barregem bé per tal de que no quedin grumolls, i ens quedi una mescla ben feta.
- En un bol més gran muntem la clara d'ou, a temperatura ambient, i l'aigua fins que ens quedi escumosa però no muntada a punt de neu.
- Aleshores afegim la fruita seca al bol amb la clara muntada i ho barregem bé per tal que quedin ben cobertes.
- A continuació afegim la mescla de sucres de l'altre bol i remenem bé per tal que quedin ben cobertes.
- Folrem una safata del forn amb paper sulfuritzat (de forn) i posem la fruita seca repartida per tal que formi una sola capa. Ho enformem durant uns 30 minuts a 150° C, amb l'escalfor de dalt, a baix i el ventilador (si en disposem).
- Durant la cocció caldrà remenar les garrapinyades unes 3 vegades per tal de donar-li'n una cocció més generalitzada i així també les anirem separant. Amb compte no us cremeu!
- Un cop cuites les deixem refredar a la safata i les acabarem de separar amb compte.
- Ja fredes del tot les guardem en un pot hermètic.

# CREMA D'AVELLANES I XOCOLATA

## **Ingredients:**

50 gr d'avellanes torrades  
75 gr de sucre glaç,  
50 gr de xocolata per a cobertura 70%,  
50 gr de xocolata blanca,  
75 gr de llet  
50 gr d'oli d'oliva suau.

## **Elaboració:**

- A la tritadora / picadora introduïm les avellanes i el sucre glaç. Ho triturem durant uns 5 minuts a màxima potència, per aconseguir que les avellanes deixin anar el seu oli i obtenir una pasta molt fina (Praliné).
- Escalfem la llet durant un minut al microones i l'aboquem sobre la pasta, tornem a triturar per barrejar bé.
- En un plat fons, posem una de les xocolates amb la meitat de l'oli. Ho posem al microones durant vint segons perquè es fongui. El traiem del microones, ho remenem homogeneïtzat amb l'oli. Si veiem que és necessari, repetirem l'operació una o dues vegades més.



# SOPA FREDA D'AVELLANES AMB CRUIXENT

Cuiner: Ramon Margalef Batista  
Gourmets de Riudoms

31 de juliol de 2014

**Categoria:** postres

**Dificultat:** baixa

**Temps d'elaboració:** uns 45 minuts

## **Ingredients per a 4 persones:**

### **Per la sopa:**

400 gr. d'avellanes torrades de Riudoms

150 gr. de sucre

800 ml d'aigua

### **Per al cruixent:**

100 gr. d'avellanes de Riudoms

100 gr. de sucre

80 gr. de mantega

80 gr. de nata

4 boles de gelat de vainilla

## **Elaboració:**

- Per fer la sopa d'avellanes, poseu en un bol les avellanes, el sucre i l'aigua i tritureu-ho amb el túrmix.
- Seguidament, passeu-ho pel colador xinès, poseu-ho en un bol i deixar-ho refredar a la nevera.
- Per fer el cruixent, poseu en un cassó la mantega, la nata, el sucre i les avellanes prèviament esmicolades i deixeu-ho coure uns minuts fins que la mantega estigui ben desfeta i estigui tot ben barrejat.
- Calentar prèviament el forn a 180° durant 5 minuts.
- A continuació, poseu un silpat o paper de forn en una safata de forn, aboqueu-hi la barreja a sobre i deixeu-ho coure al forn durant uns 10 minuts a 180°.
- Tot seguit, poseu en una paella unes quantes avellanes senceres i una mica de sucre i deixeu-les caramel·litzar.

I per acabar, emplateu una bola de gelat al centre del plat, claveu-hi un tros de cruixent a sobre, poseu-hi la sopa d'avellanes al voltant i guarniu el plat amb les avellanes caramel·litzades.

# CREMA CALENTA D'AVELLANES

**Categoria:** entrants

**Dificultat:** baixa

**Temps d'elaboració:** uns 30 minuts

## **Ingredients:**

½ l de brou de pollastre

1 l de llet

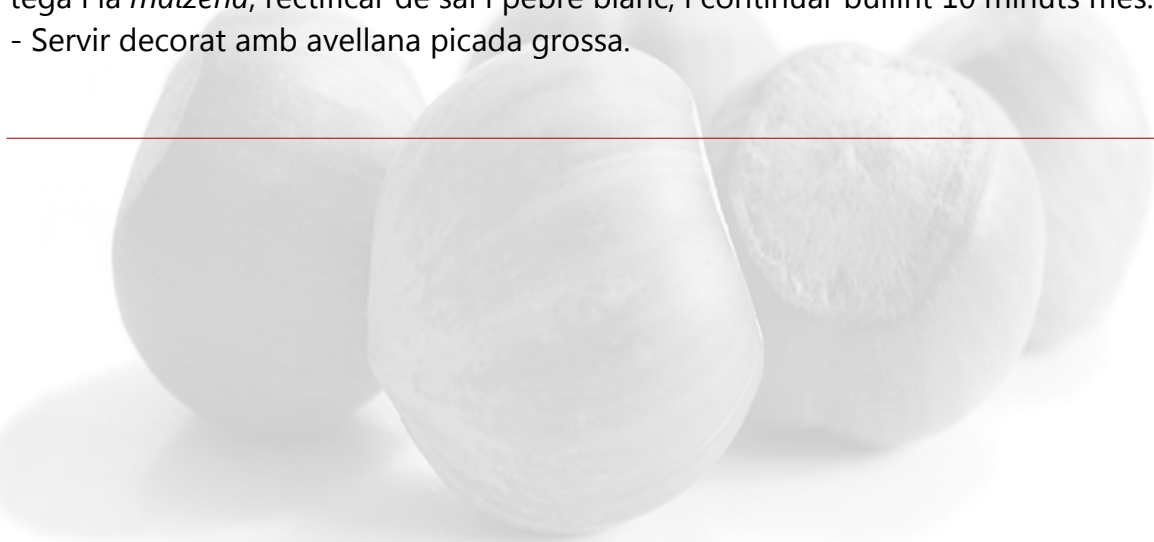
150 gr. d'avellanes torrades de Riudoms

20 gr. de mantega

40 gr. de *maizena*

## **Elaboració:**

- Posar a bullir el brou i la llet juntament amb les avellanes pelades i sal, bullir 10 minuts.
- Passar pel túrmix i pel colador xinès per tal que quedi ben fi. Tornar al foc, afegir la mantega i la *maizena*, rectificar de sal i pebre blanc, i continuar bullint 10 minuts més.
- Servir decorat amb avellana picada grossa.



# PA AMB "NOCILLA" (deconstrucció)

Cuiner: Humbert Mallafré Rovira  
Gourmets de Riudoms

31 de juliol de 2014

## **Ingredients:**

Llesca o torradeta de pa (pa blanc, pa de motllo, pa de vidre, torrada, ..)  
Llet condensada  
Xocolata negra "en pepites" o rajola (50% - 70% cacau)  
Avellanes de Riudoms (torrades i pelades)

## **Elaboració:**

- Preparar o tallar la llesca de pa, opcionalment es pot torrar una mica.
- Estendre un raig de llet condensada sobre el pa.
- Si no tenim xocolata "en pepites", cal tallar un tros de la rajola de xocolata a daus petits (1 x 1 cm).
- Escampar les pepites o dauets de xocolata per la llesca.
- Afegir unes avellanes torrades.

## **Comentaris:**

Aquesta recepta es pot emprar com a "petit postre" per acompanyar el cafè (en una base de pa cruixent o torradeta d'uns 4 x 4 cm) o com un esmorzar-berenar (en una llesca de pa blanc o pa de motllo).

BON PROFIT!!!



# ESPÀRRECS EMPANATS AMB AVELLANES

Cuiner: Joan Carrion Cubells  
Gourmets de Riudoms

31 de juliol de 2014

---

## **Ingredients per a 4-5 persones:**

- espàrrecs gruixuts. Es recomana que trieu les puntes, sempre són més gustoses.
- 3 ous batuts
- 100 grams d'avellanes torrades ben picades. Es recomana que feu un granet més aviat petit.
- ½ litre d'oli d'oliva
- pa ratllat
- farina

## **Elaboració:**

- Passem els espàrrecs per la farina primer i a continuació per l'ou, el pa ratllat i les avellanes picades.
- Un cop ben empanats, els fregim en una paella amb abundant oli. Seguidament els retireu del foc (quan estiguin al vostre gust de cocció) i els col·loquem damunt d'un paper de cuina per evitar que siguin massa oliosos.
- Després els posem als plats i els servim.
- Podem acompanyar-los amb salsa rosa, amb una vinagreta de soja -recomanat- i avellanes o amb alguna altra guarnició.

Es tracta d'un plat ben senzill on l'avellana té un protagonisme peculiar i la seva combinació amb l'espàrrec pot resultar sorprenent.

Bon profit!

---



# ESPUMA D'AVELLANES AMB CREMÓS D'ORXATA I BESCUIT DE CACAU

Cuiner: Salvador Gras Nogués  
Restaurant Mas Passamaner

27 de juliol de 2015

---

## Espuma d'avellanes

### Ingredients:

100 gr. de praliné d'avellanes  
60 gr. de sucre  
1/2 litre de nata de muntar

### Elaboració:

Fusionem la nata amb el praliné d'avellanes, barregem la sucre i ho deixem refredar.

Un cop ben fred ho muntarem, ho posarem dins d'un sífó amb dues càrregues de gas.

## Cremós d'orxata

### Ingredients:

4 fulles de gelatina  
100 gr. de sucre  
½ litre de nata  
100 gr. d'orxata

### Elaboració:

Agafarem la nata i l'escalfem, li posarem les fulles de gelatina que prèviament haurem hidratat, també hi barrejarem l'orxata, la refredarem a la nevera i quan estigui ben freda la muntarem, i l'emmotllem.

## **Besquit de cacau**

### **Ingredients:**

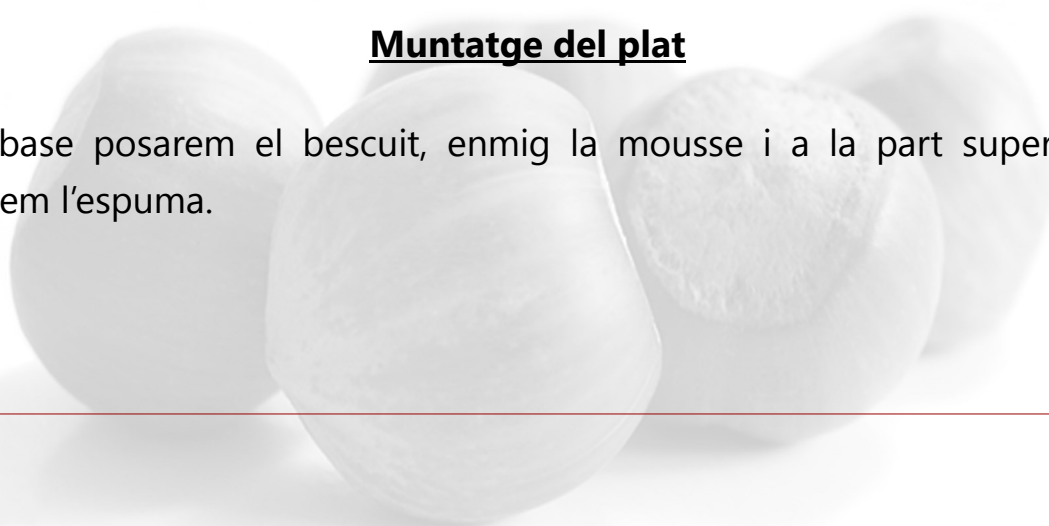
4 ous  
100 gr. de farina  
50 gr. de cacau en pols  
100 gr. de sucre

### **Elaboració:**

Muntem els ous amb la sucre, un cop muntats, afegirem la farina i el cacau, seguirem batent fins que ens quedi ben lligat, emplacarem i posarem el forn a 170°C durant aproximadament 20 minuts.

### **Muntatge del plat**

A la base posarem el besquit, enmig la mousse i a la part superior hi posarem l'espuma.



# GOTET CAFÈ BAILEYS

Cuiner: Adam Sáez Ventura  
Pastisseria Ventura—Xocosave, SL

28 de juliol de 2015

## Biscuit de garrofa

### Ingredients:

150 gr. d'ous (3 u.)  
125 gr. Pols d'ametlla  
150 gr. Sucre  
60 gr. Garrofa

### Elaboració:

Muntar els ous amb la sucre (emulsionar). A banda, barrejar les farines. Un cop emulsionats els ous, fora de la màquina afegir les farines, i barrejem a mà, o amb la llengua de gat amb moviments oscil·lants de baix cap a dalt. (Remenar el mínim possible). Coure al forn a 180°C durant uns 15 minuts.

## Mousse de cafè

### Ingredients:

150 gr. Nata 35% M.G.  
150 gr. Llet  
80 gr. Rovells  
80 gr. Sucre  
15 gr. Cafè soluble  
400 gr. Nata semimuntada  
16 gr. Fulles de gelatina (8u.)

### Elaboració:

Fer una crema anglesa a 85°C (nata+llet+rovells+sucre), després afegir el cafè soluble a la mescla, a continuació afegir les fulles de gelatina, prèviament hidratades i escorregudes. Finalment afegir la nata semimuntada, fora de la màquina i remenant el mínim possible.

## Cremós de Baileys

### Ingredients:

80 gr. Nata 35% M.G.  
80 gr. Llet  
48 gr. Rovells  
16 gr. Sucre  
120 gr. Xocolata blanca  
4 gr. Fulles de gelatina (2u.)  
50 gr. Baileys

### Elaboració:

Fer una crema anglesa a 85°C (nata+llet+rovells+sucre), després afegir les fulles de gelatina, prèviament hidratades i escorregudes, després afegir el baileys. Finalment afegir la xocolata blanca.

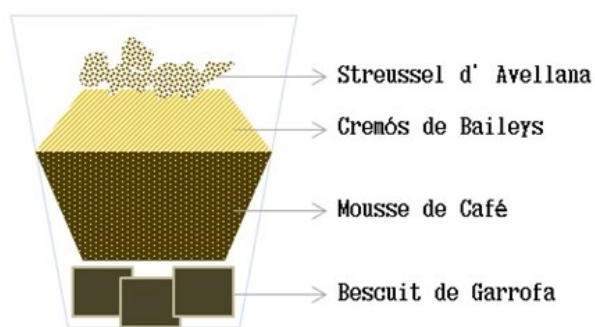
## Streussel d'avellana

### Ingredients:

100 gr. mantega  
100 gr. sucre  
110 gr. avellana en pols  
60 gr. de neula trencada

### Elaboració:

Pomar la mantega. Per una altra banda barrejar els secs. Finalment barrejar-ho tot i coure-ho al forn. S'ha d'anar remonent dins del forn (textura arenosa).



### COMPOSICIÓ

- Biscuit de garrofa
- Mousse de cafè
- Cremós de baileys
- Streussel d'avellana
- Decoració

### Ordre de preparació

- Preparar els gotets
- Fer el bescuit.
- Fer la mousse
- Fer l'streussel
- Fer el cremós de xocolata del 70%
- Muntar
- Congelar
- Decorar

### MUNTATGE

- a. Omplir el fons amb bescuit a daus
- b. Posar 1/3 de got amb mousse
- c. Afegir el cremós de Baileys
- d. Posar l'streussel

# "BOCADITOS" DE XOCOLATA I AVELLANA

Cuiner: Aníbal Grande Ríos  
Gourmets Riudoms

29 de juliol de 2015

---

## **Ingredients:**

### **Per la crema**

- 470g de nutella o similar.
- 250g de formatge Philadelphia o similar.

### **Per la base**

- 200g de galetes Maria.
- 75g d'avellanes torrades de Riudoms
- 160g de mantega sense sal.

Opcional: més avellanes per posar-les al damunt.

Aquestes quantitats són per a un motlle de 26 cm de diàmetre més o menys, 10 porcions.

## **Elaboració:**

### **Pas 1:**

Primer preparem la base, triturem les galetes després les avellanes i barregem amb una cullera en un motlle adequat. Seguidament, fonem la mantega i ho afegim a les galetes amb avellanes barrejant amb una cullera. Xafem la barreja per tota la base del motlle fins que quedi una capa uniforme.

### **Pas 2:**

Després, en un bol, barregem la nutella amb el formatge i batem amb el batidor de varetes com si muntéssim nata uns 3 o 4 min. I quan estigui tot ben barrejat es posa al damunt de la base de les galetes que hem preparat, i ho portem al frigorífic unes 2-3 hores mínim o d'un dia per l'altre.

### **Pas 3:**

Per servir-la tallem a trossets i, si ho volem, afegim avellanes trossejades.

# HUMMUS AMB AVELLANES

Cuiner: Humbert Mallafré Rovira  
Gourmets Riudoms

29 de juliol de 2015

## **Ingredients:**

400 gr. cigrons cuits (un pot de cigrons)  
50 gr. avellanes torrades i pelades (en substitució del "tahini" - sèsam)  
1 all petit  
Suc de mitja llimona  
1 iogurt natural (opcional)  
2 o 3 cullerades soperes d'oli d'oliva  
Un polsim de sal  
Aigua (opcional, per que quedi menys dens)

## **Elaboració:**

En un recipient barregem tots els ingredients.  
Molturar amb turmix, batedora,.. fins obtenir una textura cremosa.  
Afegir aigua, si volem que quedi menys dens. També podem afegir més aigua per menjar-ho com una "crema freda". Deixar refredar a la nevera.  
Opcionalment, acompanyar amb bastonets de verdures crues (pastanaga, api, pebrot, ..) i bastonets de pa.  
Decorar amb un raig d'oli d'oliva, pebre vermell (dolç o picant), julivert,...

## **Comentaris:**

És una recepta molt fàcil i econòmica.  
És un plat molt nutritiu i saludable: alt contingut en hidrats, proteïnes, fibra, minerals i vitamines. Molt bo per a l'aparell digestiu. Conté l'aminoàcid "triptòfan", que ajuda a la producció de serotonina (hormona de la felicitat) i genera efectes antidepressius. BON PROFIT!!!



# BOMBONS D'AVELLANES, CEREALS I AMETLLES

*Dits popularment, ni Ferrero ni Rocher*

Cuiner: Joan Carrión Cubells  
Gourmets Riudoms

29 de juliol de 2015

Us presentem una manera ben fàcil de fer uns bombons casolans on els cereals juguen un paper especial per donar-hi aquest toc cruixent tan característic.

## **Ingredients:**

- Avellanes torrades pelades
- Ametlles pelades (poseu més ametlles o més avellanes segons el vostre gust). Preferentment, és millor que els fruits secs siguin de Riudoms.
- Cereals tipus Corn flakes (s'adapten millor a l'esmicolar-se)
- Xocolata al gust (negra, blanca, amb o sense llet, etc)

## **Elaboració:**

Per simplificar-ho, establim com a mesura unitària una rajola de xocolata especial per fer postres (diverses marques).

- una cullerada i mitja d'avellanes
- una cullerada d'ametlles
- una cullerada i mitja de cereals.

Un consell útil: si ho voleu fer amb xocolates diferents, comenceu per la blanca, així podreu reaprofitar millor els estris que utilitzeu.

Anem-hi:

1.- en un morter aixafarem una mica les avellanes i les ametlles per tal que ens quedin una mica trencades, tampoc ho feu massa petit. Segons com estiguin els Corn flakes, també els podeu fer una mica més petitets.

2.- seguidament, trenquem la xocolata a trossets i al bany Maria o al microones (més pràctic) desfeu la xocolata. Per tal que no es cremi, millor anar fent torns de 20 segons. Dependrà de la potència de cada aparell.

Un cop tenim la xocolata desfeta, incorporem les avellanes, les ametlles i els cereals a gust i remenem amb molt de compte intentant que no se'ns trenquin massa els cereals, fins que ho tinguem tot ben barrejat.



3.- Agafem una làmina de paper de forn en una superfície plana i amb l'ajuda de dues culleres anem fent muntets de la xocolata. També ho podeu fer de manera més rústica, no cal que quedin igualats. També hi ha receptes que aconsellen posar-ho en un paper de magdalena. Com us sembli millor.

Ho deixem assecar el temps que convingui i ja ho tindrem a punt!

I ja els teniu fets!!! A punt per acompanyar el cafè, de postres junt amb unes avellanes torrades amb moscatell.... Un cop fets, si sou llaminers, el més complicat es deixar de menjar-ne!!!!!!

Bon profit!!



# PIPETA DE MINI AMANIDA CAPRESSE AMB PESTO D'AVELLANES

Cuiners: Jaume Solé Gispert (Port Aventura Ressort) i Carles Domingo Carrascosa (Forn Domingo)

30 de juliol de 2015

Com podreu comprovar el que us proposem és molt senzill, i fàcil de fer. En aquest cas, el que hem pensat és per a un aperitiu o cocktail, doncs és molt fàcil de menjar. Té el seu toc en l'originalitat a l'hora de fer la barreja, doncs partirem del que és una típica amanida "capresse" de tomàquet, mozzarella i amanida amb salsa pesto, però l'adaptarem per tal que es pugui menjar tot d'una mossada i, a la vegada, fer-ho divertit. Esperem que us agradi.

**La salsa pesto:** El pesto és una salsa de color verd (l'alfàbrega li dóna el color) que condimenta molt bé amb la pasta, amanides, etc. La paraula "Pesto" ve del genovès "pestare", que significa picar o moldre en un morter, que és la forma en què tradicionalment es prepara aquesta salsa, però ara fent-ho amb la batedora estalviarem temps i esforços. Podríem dir que té alguna similitud amb el nostre allioli negat, tot i que en aquest cas, hi incorporem pinyons o fruits secs, alfàbrega i formatge. De pesto n'hi ha diverses variants: "rosso" o sicilià, etc. Aquesta que us proposem és una que varia de la recepta original i és que hem canviat els pinyons per la pols d'avellana.

## **Ingredients per fer el pesto d'avellanes:**

25 gr d'alfàbrega fresca  
2 grans d'all petits o un de gran  
1 cullerada (15 gr) pols d'avellana  
1 cullerada (15-20 gr) de formatge parmesà  
Oli d'oliva verge extra  
Pebre i sal

## **Per fer la salsa:**

El que farem primer és separar les fulles de l'alfàbrega i li retirem la tija que es la part dura. A continuació, agafem el pot de la batedora i hi aboquem les fulles d'alfàbrega, els alls, el formatge parmesà i la pols d'avellana. Seguidament, cobrim d'oli i salpebrem una mica. Ho triturem tot bé amb la batedora i ho reservem per l'ús que li vulguem donar. Si volem que la salsa ens quedi més fina, la passem per un colador, en el nostre cas el que farem és colar-ho i omplir les pipetes.

## **Muntatge per una pipeta:**

És molt senzill, un cop tenim les pipetes plenes el que fem és inserir a la boca de la pipeta una boleta de formatge mozzarella mini i un tomàquet "Cherry", i ho posem per servir, un o dos per persona.



# PIRULETA DE LLAGOSTÍ AMB AVELLANA I TOMÀQUET

Cuiners: Jaume Solé Gispert (Port Aventura Ressort) i Carles Domingo Carrascosa (Forn Domingo)

30 de juliol de 2015

Aquí us presentem un altre tipus d'aperitiu, en aquest cas partim del que seria un llagostí empanat clàssic però variem la fórmula, canviant el que seria l'empanat típic que es fa sempre per aquest ordre: farina ou i pa rallat; nosaltres per aquesta recepta substituïm el pa rallat per pols d'avellana i de tomàquet, això li dóna un toc característic i original.

## **Ingredients:**

Farina  
Ou  
Pols d'avellana  
Pols de tomàquet sec  
Cua de llagostí pelat  
Broqueta  
Sal, pebre  
Oli per fregir  
Opcional: pebre picant, curry....



## **Com fer-ho:**

Primer pelarem els llagostins, per aquesta recepta només necessitem les cues (podem aprofitar els caps i les pells per fer una salsa de marisc). Un cop tenim la cua pelada li traurem l'intestí, els salpebrem i reservem a la nevera mentre preparem els ingredients per arrebossar-los.

Si volem donar-los un toc diferent mentre els tenim a la nevera podem marinar les cues de llagostí amb una mica de soja i suc de llima però aquest marinat seria opcional.

Preparem tres recipients i els col·loquem amb l'ordre que procedirem, primer farina, després l'ou batut i per últim un que contindrà una barreja de pols d'avellana 75% i pols de tomàquet sec 25%.

Un cop ho tenim preparat passem els llagostins per cada pas, intentant no embrutar el suport que fem servir de broqueta, és important que "l'empanat" final quedi ben compacte i adherit al llagostí. És aconsellable que ja que fem tot aquest muntatge en fem una bona quantitat, i que un cop arrebossats els congelem, així tindrem un bon aperitiu sempre a mà i a punt només per fregir.

Els haguem congelat o no; per degustar-los només ens queda fregir-los amb oli ben calent.

Esperem que us agradi; bona Fira 2015!!!