




Mercat del Ninot

LES RECEPTES D'HIVERN





Mercat del Ninot

ESCUDELLA DE NADAL

INGREDIENTS

per 6 persones

- 500 g. de carn de vedella
- 1/4 de gallina
- pollastre
- els menuts del pollastre
- 200 g. d'orella i morro i 1/2 peu de porc
- 1 os de pernil sec
- 100 g. de cansalada
- 1 os d'espina
- 1 os de genoll de vedella
- 150 g. de botifarra blanca
- 150 g. de botifarra negra
- 250 g. de cigrons remullats
- 250 g. de patates
- 1 col verda d'olla
- 1 nap, 1 pastanaga, 1 xirivia
- 1 porro, api

Pilota:

- 150 g. de carn de porc picada
- 150 g. de carn de vedella picada
- 100 g. de cansalada picada
- 1 ou; unes molles de pa remullades en llet
- 1 all, julivert, sal, canyella en pols
- 1 cullerada de farina

Per a l'escudella:

- 300 g. de galets grossos

Netegeu, rostiu, renteu el peu de porc, l'orella i el morro, la gallina i el pollastre.

Poseu una olla al foc amb 4 litres d'aigua, afegiu-hi totes les carns i els ossos, fins que bulli. Tan bon punt comenci a bullir, escumeu be i traieu totes les impureses que pugin a la superfície. Aboqueu llavors els cigrons (prèviament remullats, en aigua tèbia, durant 12 hores) i deixeu bullir una estona.

Afegiu la pastanaga, el nap, la xirivia, l'api, el porro, torneu a escumar. Deixeu que bulli 1 hora i 30 minuts, aproximadament; aleshores les carns ja seran prou toves. Afegiu-hi la col, les patates tallades a trossets i la pilota (que ja haurem preparat), afegiu-hi també les botifarres. Deixeu bullir uns 30 minuts mes. Tot seguit, rectifiqueu de sal.

Quan tot estigui ben cuit, coleu-ne el brou.

Prepareu l'escudella amb el brou colat i els galets, que anirem tirant quan el brou estigui bullint. Ho deixarem bullir de 12 a 15 minuts.

L'escudella se serveix ben calenta i, després, en una safata ben posades les verdures i en una altra les carns, tallades a trossos, havent retirat els ossos. Se serveix tot ben calent.

PREPARACIÓ PILOTA

En un atuell, poseu la carn de vedella, la de porc i la cansalada, tot picat, afegiu-hi l'ou, el julivert i alls picats, les molles de pa prèviament remullades en llet; assaoneu amb sal i pebre i una mica de canyella en pols; treballeu-ho be primer amb una forquilla, després es pot fer amb les mans, fins que tot hagi cuallat, formeu llavors la pilota, mirant que tingui una forma un xic ovalada, enfarineu i poseu al brou.

Aquesta és l'escudella de Nadal típica. No cal dir que tots els elements que hi han en aquesta recepta, poden servir per orientar-nos a fer la nostra pròpia escudella. Agafem els ingredients adients, ben combinats i segur ens sortiran unes escudelles per a diari dignes del millor chef.

PERES DE LLEIDA

INGREDIENTS

per 6 persones

- 2 l. de llet
- 14 peres
- 300 g. de sucre
- una mica de canyella en rama
- 8 ous
- cireres confitades

Peleu les peres. Poseu-les en una cassola al foc cobertes amb els dos litres de llet, els tres-cents grams de sucre i una mica de canyella en rama.


Deixeu-les bullir uns vint minuts a partir de l'ebullició, parant esment especial que la llet no es vessi i caigui. Traieu les peres i deixeu-les refredar en una safata que pugueu posar a taula.

Separeu els rovells de les clares de tots els ous. Poseu els rovells, batuts, en el suc de bullir les peres i seguiu-ho remenant amb les varetes de mà; aneu-ho fent fins que aconsegiu formar una crema. Banyeu amb aquesta crema les peres, que ja seran fredes. Repetiu aquesta operació dues o tres vegades, per tal que les peres quedin ben recobertes.

A continuació munteu les clares dels vuit ous, que teniu reservades, a punt de neu. Poseu-hi una mica de sucre i adorneu les peres amb el preparat.

Acabeu el guarniment amb les cireres confitades i algun tros de pera. Deixeu-les refredar i poseu-les a la nevera abans de servir-les.

La pera de Lleida és de les de millor qualitat i la que millor s'adapta a la nostra cuina. Els productes del nostre país són els més apropiats per la cuina Mediterrània.


 Mercat del Ninot
TORRÓ DE GEMA I FRUITES**INGREDIENTS**

per 6 persones

- 2 l. de llet
- 14 peres
- 300 g. de sucre
- una mica de canyella en rama
- 8 ous
- cireres confitades

En primer lloc, barregeu el mig vas d'aigua amb el sucre i prepareu un almívar. Poseu les ametlles crues mòltes ben fines en un bol, afegiu-hi l'almívar i treballeu la pasta amb les varetes sense deixar de batre-la.

Quan hagueu aconseguit una massa espessa, afegiu-hi els rovells d'un en un, tot remenant bé.

Agregueu a la massa la llet condensada o la crema de llet.

Treballeu-la encara niés i afegiu-hi unes gotes de vainilla a una mica de suc de llimona. Aboqueu el preparat en una caixeta de cartró, folrada de paper d'alumini. Deixeu-la en un lloc fresc d'un dia per altre. Desmoltleu.

Traieu el paper d'alumini i torneu a posar el torró dins la caixeta.

Cobriu el torró amb la gema ja preparada i després empolvoreu-lo amb sucre glacé. Poseu a escalfar la pala fins que quedi roent i cremeu el torró fins que n'obtingueu el caramel.

Quan estigui tot preparat, talleu tota classe de fruita fresca en rodanxes, com els kiwis, maduixots, peres, pinya, etc., per adornar els costats, i ja podeu servir.

PREPARACIÓ DE LA GEMA

Bateu els ous i el sucre, suaument, fins que quedin ben diluïts. Poseu-ho al foc i remeneu-ho amb l'espàtula de fusta. Quan comenci a enganxar-se a l'espàtula i tendeixi a espesseir-se, retreu-ho del foc. Seguiu remenant i torneu-ho a posar al foc. Quan estigui per tornar a bullir, traieu-ho i bateu-ho molt bé. Esteneu-ho a sobre d'una safata i deixeu-ho refredar.

Quan la gema sigui freda ja es pot fer servir.

En aquest cas no cal dir que la fruita sigui ben fresca, sinó que a més hi sapiguem combinar els seus colors en la decoració. Poden donar un atractiu més gran al mateix si hi ha una bona combinació de colors.

Mercat del Ninot

LLOM DE PORC AMB SALSITXES, PANSES I PINYONS

INGREDIENTS

per 6 persones

- 1 quilo de llom en un tros
- 1/2 quilo de salsitxes
- 200 g de panses
- 100 g. de pinyons
- 1 ceba
- 2 cullerades de farina
- 2 dl. de llet
- oli
- sal, pebre, nou moscada, canyella en rama
- 1 dl de vi blanc de bona qualitat

Poseu en remull les panses i els pinyons amb una mica d'aigua tèbia, durant un parell d'hores.

En una cassola de terrissa, col·loqueu-hi el llom salpebrat, la ceba tallada a tires i la canyella en rama; daureu una mica el llom, afegiu-hi les salsitxes i deixeu-les fregir; després retireu-ho del foc i reserveu-ho.

Deixeu coure lentament el llom, a mitja cocció ruixeu-lo amb vi blanc, banyeu-lo repetides vegades amb el seu propi suc. Deixeu que cogui uns trenta minuts.

Quan estigui al punt, traieu-lo i deixeu-lo refredar.

En la mateixa cassola, traieu la canyella, afegiu-hi la farina, deixeu daurar una mica, removeu una mica i poseu la llet tèbia; removeu amb compte per tal que no es formin grumolls, aromatitzeu-ho amb un xic de nou moscada i proveu el punt de sal.

Coleu les panses i pinyons i afegiu-los a la salsa.

Afegiu a la cassola les salsitxes. Talleu el llom a rodanxes i torneu-lo a posar a la cassola. Deixeu-lo coure suaument uns quinze minuts més, per tal que s'impregni del sabor de la salsa. Serviu-lo calent en la mateixa cassola.

Mercat del Ninot

FRICANDÓ

INGREDIENTS

per 6 persones

- 1 quilo de carn de vedella (tapa plana)
- 300 g de cebes
- 2 pastanagues
- 40 g de moixernons
- 2 dl. d'oli d'oliva
- 1 cullerada de farina, més la farina per arrebossar
- 2 dl. de vi blanc sec
- sal i pebre
- 1 manat compost (llorer, farigola, julivert)

Poseu en remull els moixernons en aigua freda, durant 2 hores. Després escorreu-los bé.

En una cassola de terrissa, fregiu els filets de vedella, tallats prims, salpebrats i enfarinats, daureu-los en oli calent i reserveu-los.


En el mateix oli, ofegueu les cebes tallades ben fines, les pastanagues també, deixeu-les sofregir lentament perquè quedin uniformement daurades. Quan la ceba quedi com la melmelada, afegiu-hi una cullerada de farina i deixeu-ho daurar per tal que doni color a la salsa.

Ruixeu amb el vi, deixeu-lo evaporar, torneu a posar la carn a la cassola i afegiu-hi un xic de brou o aigua, poseu-hi el manat compost i coeu-ho lentament, amb la cassola tapada, fins que la carn sigui tendra.

Quan faltin uns quinze minuts per acabar la cocció, afegiu-hi els moixernons remullats i deixeu acabar la cocció. Tot seguit comproveu el punt de sal.

Retireu el manat compost i ja podeu servir.

Encara que ja seria més plat de la tardor, els moixernons es poden substituir per bolets de temporada. Així canviem el gust del plat sense perdre la seva substància.


Mercat del Ninot
ARRÒS A BANDA**INGREDIENTS**

per 4 persones

- 400 g. d'arròs de gra mitja
- 1 quilo de peix: 250 g. de rap, 200 g. de nero, 250 g. d'escòrpora, becada, congre (si es desitja, també s'hi pot posar peix petit).
- 200 g. de gambes petites
- 3 cebes
- 1/2 quilo de patates
- 3 alls
- 4 tomàquets
- pebre vermell, sal
- 1,5 dl. d'oli
- 1 1/2 l. d'aigua
- Picada:
 - 50 g. d'ametlles torrades
 - 2 llesques de pa
 - 2 alls
 - pebre, sal, safrà

Escalfeu 0,5 dl. d'oli d'oliva en una olla; fregiu el pa, els alls i les ametlles, piqueu en el morter amb el safrà torrat lleugerament, i afegiu-hi el pebre vermell.

En el mateix oli, sofregiu les cebes i les patates senceres, fins que siguin daurades; afegiu-hi l'aigua i agregueu-hi la picada; deixeu-ho coure tapat durant uns vint minuts.

Quan les patates i les cebes siguin gairebé cuites, afegiu-hi el peix, ben net; deixeu-ho coure 15 minuts suau i en l'últim moment poseu-hi les gambes.

Escalfeu una mica d'oli en una paella, fregiu els 3 alls i les tomàquets ratllades, afegiu-hi una cullereta de pebre vermell, i tot seguit el 1 1/2 l. de brou colat de coure el peix. Comproveu el punt de sal.

Quan comenci a bullir, tireu-hi l'arròs, ben repartit; que cogui 10 minuts a bon foc i 8 o 10 minuts més lentament.

Retireu del foc, deixeu-ho reposar uns minuts i serviu. Ha de quedar més aviat sec.

El peix, un cop tretes les espines, es retira i es posa amb les patates i les cebes en una safata a part i se serveix amb un allioli clar, en salsa a part. Allioli:

En el morter, piqueu 3 grans d'all fins que quedin ben cremosos, removeu molt bé amb la mà de morter per tal que vagin lligant, afegiu-hi un rajolí d'oli i no deixeu de remoure i picar fins que hagi lligat; pareu esment a posar-hi sal.

...I BON PROFIT!



Mercat del Ninot

c/Mallorca, 135
(entre Casanovas i Villarroel)
08036 BARCELONA
TF. 93 323 49 09
FAX 93 323 49 09
info@mercatdelninot.com
www.mercatdelninot.com
