



Viu la il·lusió del **Nadal** a la Taula

Una iniciativa de

AGEM
ASSOCIACIÓ GREMIAL D'EMPRESARIS MAJORISTES DE
FRUITES I HORTALISSES DE BARCELONA I PROVINCIA

GMP
GREMI DE MAJORISTES DEL PEIX
DE MERCABARNA

Amb la col·laboració

**Gremi de
Peixaters**



Mercat de Barcelona

**Ajuntament de
Barcelona**



GETT

Turisme i Hoteleria
Catalunya i Aragon

Descarrega't els Menús "**Nadal Infantil'14**" i "**Nadal'14**" (adults) sencers a www.lafestaataula.com

Nadal Infantil'14

Croquetes de lluç i Tomàquet confitat

Per a 4 infants

Croquetes

Ingredients 300 g. de tronc de lluç. 1 ceba. 100 g. de farina. 100 g. de mantega. ½ l de llet. Sal. Pebre. 2 ous. Pa ratllat. Oli d'Oliva.

Elaboració Netejar el lluç de pell i espines. Tallar en daus petits. En mantega, sofregir la ceba ratllada, afegir la farina i coure uns instants. Afegir lluç i llet. Coure fins que quedi una massa espessa. Deixar refredar cobert amb paper film. Donar forma de croqueta. Arrebossar amb ou i pa ratllat i donar forma de serp a la croqueta. Fregir en oli abundant.

Patata i tomàquet

Ingredients 4 patates. 8 tomàquets madurs. 1 cullera de sucre. 1 branca de farigola. Oli d'Oliva suau. Sal. Pebre.

Elaboració Coure les patates amb pell en aigua i sal. Pelar-les i trinxar-les amb oli i salpebrar. Pelar els tomàquets i coure'ls amb oli, la branca de farigola i el sucre fins ben confitat.

Emplatar Posar les croquetes a sobre la patata i decorar amb el tomàquet confitat.



Menú Nadal'14

Turbot amb Trinxat i Llagostins

Per a 4 adults

Turbot

Ingredients 4 filets de turbot (150 g. cada un). 4 llagostins. Oli d'Oliva. Sal. Pebre.

Elaboració Pelar els llagostins. Reservar caps i pells i, a banda, cues. Sobre un tros de paper de film amb una mica de oli d'oliva, sal i pebre, col·locar un filet de turbot. Al centre posar una cua de llagostí. Enrotllar el filet com un rul-lo i tancar-lo bé amb ajuda del paper film. Lligar ambdós extrems del rul-lo amb fil. Coure 3 minuts els rul·los en una cassola amb aigua bullent, cobrint del tot. Treure i deixar refredar. Retirar el film i marcar la pell del turbot en una paella ben calenta amb oli i reservar.

Trinxat

Ingredients 8 llagostins. 1 col petita. 2 patates mitjanes. 2 Alls secs laminats. Oli d'Oliva suau. Sal. Pebre.

Elaboració Pelar els llagostins i reservar caps i pells i, a part, les cues. En un casso petit cobrir caps i pells amb oli. Coure a foc baix. Deixaran anar el color i el sabor a l'oli. Passats 30 minuts, colar i guardar l'oli aromatitzat. Tallar la col. Aprofitar les fulles més verdes. Netejar i coure amb poca aigua amb les patates tallades a rodanxes. Un cop tot cuit, escórrer i trinxar amb un morter. Tallar 8 cues a daus i saltar-les amb els alls secs laminats i oli de llagostins i salpebrar. Barrejar amb el trinxat.

Xips moniato

Ingredients 1 moniato. Oli d'Oliva suau. Sal. Pebre

Elaboració Pelar i tallar el moniato a làmines fines (1 mm). Fregir fins que sigui cruixent. Reservar sobre paper de cuina per retirar l'oli sobrant i salpebrar. Per servir, posar el trinxat a la base amb el rul-lo de turbot a sobre. Decorar amb les xips.



Menú Nadal'14

Còctel de Cava Rosat i Taronja fresca amb Gilda i Ostra

Per a 4 adults

Còctel

Ingredients 24 cl de cava rosat. 16 cl suc de taronja. 4 cl de Cointreau. Glassons.

Elaboració En un vas mesclador, barrejar líquids i glaçons. Remenar. Servir immediatament en les copes.

Gilda

Ingredients 4 cebetes en vinagre. 2 cogombres en vinagre. 1 poma vermella àcida. 4 broquetes de fusta de 10 cm.

Elaboració Tallar la poma neta, sense pelar per que es vegi la pell, en daus grans de la mida de les cebetes en vinagre. En cada broqueta posar: una ceba, un tall de cogombre de la mida de la ceba i un dau de poma.

Ostres

Ingredients 4 Ostres.

Servir Posar en un plat l'ostra oberta, i al costat la copa del còctel amb la gilda al damunt.

