



Menú Nadal Infantil 2014

Primer Plat

Ratatouille en **Broqueta**

Segon Plat

Croquetes de **Lluç** sobre llit de **Patata** i
Tomàquet Confitat

Postres

Crema de **Mandarina** amb **Pinya**
Estofada i **Núvol Dolç**

(10 € aprox per persona)

Receptes elaborades per:

CETT

Escola
d'Hoteleria i Turisme



Primer Plat:

RATATUILLE EN BROQUETA

Per 4 persones

Per la broqueta

Ingredients

1 carbassó verd mitjà
1 carbassó groc mitja
1 albergínia mitjana
4 tomàquets madurs
2 pebrots vermells
Oli d'Oliva suau
Sal
Pebre

Elaboració

Tallar les verdures en rodanxes de mig cm. Obrir per la meitat el pebrot, treure les llavors i sobre una superfície plana, tallar les rodanxes amb l'ajuda d'un talla pastes de 6 cm. de diàmetre. Punxar en una broqueta, alternant colors perquè siguin vistosos.

Disposar les broquetes ben plenes en una safata de forn amb paper antiadherent. Salpebrar i regar amb oli d'oliva. Coure al forn a 140°C fins que sigui completament cuit donant-li voltes per tal que s'aixafin les verdures.

Per les xips de Moniato

Ingredients

1 moniato
Oli d'Oliva suau
Sal
Pebre

Elaboració

Pelar i tallar el moniato a lamines ben fines (1mm. aprox), amb l'ajuda d'una mandolina. Fregir immediatament en oli d'oliva fins que sigui cruixent. Reservar sobre paper de cuina per retirar l' oli sobrant i salpebrar.

Per acabar el plat:

A l'hora de servir, posarem el trinxat a la base, una capa de les xips de moniato i a sobre el ratatulle en broqueta.



Segon Plat:

CROQUETES DE LLUÇ SOBRE LLIT DE PATATA I TOMAQUET CONFITAT

Per 4 persones

Per les croquetes

Ingredients

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

Elaboració

Netejarem el lluç de pell i espines i el tallarem en daus petits.
En mantega, sofregir la ceba ratllada fins que sigui rossa, afegir la farina i coure uns instants, afegirem la carn de lluç en daus i la llet . Farem coure fins que quedi una massa espessa . Deixar refredar coberta amb paper film.
Donarem forma de croquetes llargues d'uns 7 cm per 2 cm d'ample.
Arrebossarem amb ou i pa ratllat la massa.
Tornarem a donar forma de serp a la croqueta i la fregirem en oli abundant.

Per la patata i el tomàquet confitat

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 amb sal.

Pelar i trinxat les patates amb oli i salpebrar.

Pelar els tomàquets, treure les llavors i coure'ls amb oli, amb la branca de farigola i el sucre, fins que quedin ben confitats.

Per acabar el plat:

A l'hora de servir, posarem la patata a la base, les croquetes al damunt i decorarem amb el tomàquet confitat.



Postres:

CREMA DE MANDARINA AMB PINYA ESTOFADA I NÚVOL DOLÇ

Per 4 persones

Per la crema de mandarina

Ingredients

Suc de 8 mandarines
1 cullerada de farina de blat de moro
4 cullerades de sucre
6 rovells d'ou

Elaboració

En un bol barrejar bé els ous amb la farina de blat de moro i el sucre, afegir el suc de les mandarines i colar.

Posar a coure la barreja en un cassó, removent constantment a foc baix. Esperar a que arrenqui l'ebullició i retirar immediatament del foc. Passar la crema a un altre recipient i deixar refredar. Tapar amb paper film.

Per la pinya estofada

Ingredients

½ pinya
100 gr. de mantega
2 cullerades de sucre

Elaboració

Pelar i tallar la pinya en daus grans i estofar en una cassola amb el sucre i la mantega, fins que quedi tova.

Per acabar el plat:

12 núvols de sucre

A l'hora de servir, posarem una base de crema de mandarina, els daus i la pinya al damunt, decorar amb els núvols de sucre.