

Nadal, la festa a taula

Ara més que mai!

Mercats Centrals de Fruites i Hortalisses, i del Peix de Barcelona a Mercabarna
Més de 2.000 varietats de fruites i verdures. Més de 1.200 productes del mar diferents



Menú (13 €)

Receptes per a 4/6 persones

AMANIDA TROPICAL DE GAMBES:

Ingredients per 4 persones:

1'5 escarola

0'75 Kg. de gambes

1'5 ou

Oli d'oliva verge

1 llimona

1 pinya

1'5 iogurt natural

Pebre i sal.

Les gambes han de ser, en primer lloc, cuinades durant uns 5 minuts en una olla amb força aigua i una mica de sal. Passat aquest temps, escórrer bé i pelar.

Deixar-les refredar.

Tallar en tires fines l'escarola prèviament rentada. Tallar en quadrats la pinya retirant les parts més dures.

Batre el rovell de l'ou amb el suc de la llimona i una mica de sal. Mentre es bat, anar afegint a poc a poc un got d'oli fins aconseguir formar la maionesa. Provar de sal i afegir si cal. Afegir el iogurt.

Per preparar les copes, (han de ser adequades per servir el còctel), posar gel picat en el fons, després col·locar l'escarola tallada, els quadrats de pinya, les gambes i tirar per sobre la salsa.

Espolvorejar per sobre el pebre negre, si pot ser que estigui acabat de moldre.

AMANIDA DE MUSCLOS AMB PATATES

Ingredients per 4 persones:

- ½ Kg. Patates
- 1 Kg. Musclos
- 1 Llimona
- 2 Dents d'all
- 1 ceba tendra
- 2 branques d'api
- Serfui ("Perifollo")
- 2 cullerades de Vi Blanc
- 4 cullerades d'Oli d'oliva

Obrir els musclos al vapor. Treure la closca i ruixar amb llimona.

LLUÇ INFUSIONAT AMB VI BLANC DEL PENEDES I VERDURES TEMPORADA:

Ingredients per 6 persones:

300 g. de carxofes

750 g. de lluç

300 g. de pastanaga

300 g. de mongetes verdes

20 g. d' estragó

150 g. de vi blanc

150 g. de porro

30 g. d' oli d' oliva verge

Bullim en aigua amb sal i oli les carxofes. Les pelem i les tallem en quadrats. En una paella afegim l'oli d'oliva i vi blanc. Afegim els ingredients, primer les verdures (pastanaga, mongetes, porro). Tallem el lluç en tres parts i afegim sal i la infusionem amb la resta dels ingredients. Afegim les carxofes i una mica de pebre i oli. Afegim l'estràgò picat. Per emplatar, disposem primer el lluç i a sobre les verdures. Reduïm una mica el brou de la paella i ho afegim al plat.

FLAM DE CASTANYES

Ingredients per 4 persones:

- 20 unitats de Castanyes cuites i pelades
- 500 ml. De Llet
- 1 Pell de taronja
- ½ branca de Canela
- 1 dent d'Anís estrellat
- Sucre (al gust)
- 6 rovells d'ou

Fer un caramel torrat i tapar el fons de les flaneres

Per fer el caramel posar al foc una mica d'aigua, sucre i 2 gotes de llimona.

Infusionar la llet amb la pell de taronja, la canela i l'anís

Deixar refredar i afegir-hi les castanyes . Pasar pel túrmix

Afegir els rovells d'ou i sucre al gust

Omplir les flaneres i coure al forn al bany maria uns 45 minuts a 160°.