

Nadal, la festa a taula

Colors, sabors i olors

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



www.lafestaataula.com



Desembre, 2010. MENÚ 15 €

Primer plat

AMANIDA CROMÀTICA AMB SALMÓ MARINAT

Ingredients per a 4 persones:

Enciams variats
Salmó escatat en 2 penques i sense espines
Per cada kg. de salmó:
1 kg de sal gruixuda
500 grs. de sucre
La pell d'una llimona
Marialluïsa en fulla
Farigola en fulla

Preparació:

Renteu les fulles d'enciams i talleu-les.

Per marinar el salmó:

Barregeu la sal, el sucre, la pell de llimona i les herbes, i poseu-ne una capa a la base d'una plata on càpiga el salmó.

Disposeu les penques amb la pell sobre la sal, i cobriu-les amb la resta de la preparació de sal, sucre, pell de llimona i herbes.

Deixeu reposar el conjunt durant un mínim de 3 h. i un màxim de 2 dies.

Retireu la sal i, amb un drap, traieu-li l'excés de sal, sucre, llimona i herbes.

Encara que es pot menjar directament, és molt més bo quan ha passat 3 dies a la nevera.

Servir les fulles d'enciam variats guarnides amb el salmó marinat.

Segon plat

TRONC DE LLUÇ A LA DONOSTIARRA

Ingredients per a 4 persones:

1 lluç de 1,300 kg.
1 dotzena i mitja de cloïsses
3 ous cuits
1 manat d'espàrrecs frescos
1 ceba
1 gra d'all
1 got de xacolí o vi blanc
1 got de fumet
200 gr. de pèsols

Preparació:

Utilitzem el cap del lluç per fer un fumet amb un tros de porro, ceba i una branca de julivert. Deixem coure deu minuts en aigua amb sal.

En una cassola, preferentment de fang, tirem les cebes amb un bon raig d'oli i l'all molt picat. Quan aquesta està brillant, afegim les rodanxes de lluç assaonades i passades lleugerament per farina. Als dos minuts donem la volta, tirem el vi, deixem que s'evapori l'alcohol, afegim el got de fumet i els pèsols. Hem de lligar la salsa a base de moviments de la cassola, tot en deu minuts ja que té d'estar cuit, però al punt.

Obrim les cloïsses en una paella, amb una gota d'oli i llimona, amb que s'obrin una mica val, les incorporem a la cassola. El mateix fem amb els ous, els partim per la meitat o en quarts, al gust de cadascú. Per últim posem els espàrrecs a la planxa i tot seguit els afegim a la cassola i afegim el julivert picat.

Les postres

POMES AL FORN AMB CREMA CATALANA

Ingredients per a 4 persones:

Pomes golden
Per fer la crema:
8 rovells d'ou
200 gr. de sucre
1 litre de llet
40 gr. de midó
Llimona
Canella en rama

Preparació:

Renteu i col·loqueu les pomes al forn amb un pols de canyella i una mica de sucre per sobre durant 1 h. a 150°. Deixeu-les refredar i buideu el cor de la poma.

Per preparar la crema: Desfeu el midó amb una mica de llet en un bol i reserveu-lo.

Posar la llet a foc lent. Batre en un bol els rovells d'ou i el sucre fins que quedi una crema suau i sense grumolls.

Quan la llet bull afegir el contingut del bol dels ous batuts amb el sucre i el bol on hem desfet el midó, a foc lent, sense deixar de remenar, poc a poc, fins que s'espessi.

Deixar refredar i quan estigui a temperatura ambient farcir les pomes, empolvorar-la per damunt amb sucre i cremar