

Menú Nadal Infantil 2015

Primer Plat

Crema De Verdures amb les seves Xips "Tutti Colori Nadalenc"

Segon Plat

Calamars Farcits i Verduretes "Els Ratolins del Nadal"

Postres

Nadal Dolç Amb Fruites de Colors

Una iniciativa de:



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna

Receptes elaborades per:



Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Primer Plat:

CREMA DE VERDURES AMB LES SEVES XIPS “TUTTI COLORI NADALENC”

Per 4 persones

CREMA DE VERDURES:

- Aigua
- 1 pastanaga
- 1 xirivia
- 1 nap
- 1 nyàmera
- 1 carxofa
- 1 remolatxa
- 1 api

Elaboració:

Rentar i tallar les verdures a daus petits , posar-les en una cassola i cobrir d'aigua, bullir fins que les verdures estiguin tendres, triturar les verdures i afegim l'aigua de la cocció a poc a poc, d'aquesta manera nosaltres podrem triar la textura i colar i salpebrar.

XIPS:

- 1/2 u. pastanaga
- 1/2 u. xirivia
- 1/2 u. nap
- 1/2 u. nyàmera
- 1 u. carxofa
- 1/2 u. remolatxa
- 1/4 u. arrel d'api
- 2 u. patata (els xips de patata s'han de deixar en remull en aigua molt freda, al menys, durant 2 hores. Després, cal deixar-los escórrer molt bé, eixugar-los i fregir-los)

- Oli de gira-sol
- Sal grossa

Elaboració:

Un cop tingueu les verdures raspallades, ben rentades i sense pelar, talleu-les en làmines de 0,5 mm de gruix amb una mandolina ceràmica. Fregiu els xips en força oli de gira-sol a 180°, sense deixar de moure'ls.

Escorreu-los amb un colador i sobre paper absorbent. Saleu-los amb sal grossa en el moment de servir-los. Un resultat òptim (textura) s'aconseguiria deshidratant els xips abans de fregir-los.

Per als més petits, aquesta és una forma molt divertida de menjar verdures variades.

Segon Plat:

CALAMARS FARCITS I VERDURETES “ELS RATOLINS DEL NADAL”

Per 4 persones

Ingredients:

- 50 g. all tendre
- 250 g. tomàquet madur
- 300 g. ceba
- 300 g. pastanaga
- 10 g. julivert
- Sal
- Pebre negre
- Farina
- Brou de peix / aigua
- 12 u. calamar fresc mitja
- Pebre vermell dolç
- 20 g. ametlla torrada

Decoració:

- Porradell
- Tomàquet “cherry”
- Panses

Elaboració:

Sofregir la meitat de la ceba, l'all tendre i la pastanaga a daus en una cassola amb oli, afegiu-hi les potes i les aletes dels calamars picades i remeneu mentre es va coent.

Refredem el conjunt, i un cop fred li afegim 3 ous batuts.

Farciu els calamars amb aquesta barreja i tanqueu-los amb un escuradents.

Enfarineu-los, fregiu-los fins que enrosseixin i retirar del foc.

En el mateix oli féu un sofregit amb les altres cebes i els tomàquets, tireu-hi el vi, deixeu-lo reduir, tot seguit afegir els calamars i mulleu-ho amb aigua (es poden coure també els calamars en un brou fumet vermell).

Deixeu que cogui a foc suau i quan estiguin tous afegiu-hi la picada i deixeu-los coure una estona més.

Al fons del plat posar una mica de la mateixa salsa de la cocció i per acabar el plat, decorar els calamars en forma de ratolí.

Postres:

NADAL DOLÇ AMB FRUITES DE COLORS

Per 4 persones

Ingredients:

- 4 u. de plàtans
- 300 g. pinya a daus
- 150 g. mango a daus
- 1 u. magrana
- 200 g. meló
- 150 g. caqui en daus persimon
- Sucre vainilla.

Elaboració:

Pelar i tallar el plàtan a rodanxes, sense trencar la pell. Omplir la pell de plàtan altre cop amb tota la fruita tallada prèviament macerada amb el sucre.

Presentar al plat amb la forma d'un somriure amb l'ajut de xocolata fosa i a la pell escriurem "Bon Nadal".