



Menú Nadal 2014

Primer Plat

Albergínies amb Closca de Mar i la seva Amanida

Segon Plat

Turbot amb Trinxat i Llagostins

Postres

Braç Cruixent de Pinya i Poma amb Mel i Mandarina

(15 € aprox per persona)

Receptes elaborades per:

CETT

Escola
d'Hoteleria i Turisme



Primer Plat:

ALBERGINIES AMB CLOSCA DE MAR I LA SEVA AMANIDA

Per 4 persones

Per la cocció de les closques i elaboració del farcit de l'albergínia

Ingredients

2 Albergínies mitjanes
1 kg d'escopinyes
1 copa de Martini blanc
1 Kg de musclos
1 Kg de cargol de punxes
Grans de pebre negre
1 ceba de figueres
80 g. de farina
Oli d'Oliva
Sal i pebre

Elaboració

Netejarem els musclos i els bullirem amb una mica d'aigua i sal, separarem la carn de la closca i la reservarem amb el caldo de coure'ls.

Netejarem les escopinyes i les bullirem amb la copa de Martini blanc, separarem la carn de la closca i la reservarem juntament amb el caldo colat de coure-les.

Courem els cargols de punxes durant 20 minuts en aigua bullent, amb sal i uns grans de pebre negre. Separem el cos de la closca i tallarem la carn en petits talls.

Tallarem les albergínies per la meitat i les disposarem en una safata de forn, amb sal, pebre i un raig d'oli . Les courem a 150° C fins que siguin tendres.

Retirarem amb una cullera la carn de l'albergínia i la picarem ben menuda. Reservem la pell amb una mica d'albergínia.

En una cassola amb 80 g. d'oli d'oliva, sofregirem la ceba tallada ben menuda. Quan sigui una mica rossa, afegirem la farina i la courem uns instants. Afegirem el caldo de les escopinyes i els musclos, i deixarem que s'espessi una mica. A continuació afegirem la carn de les albergínies i la carn del marisc. Farcirem les albergínies amb aquesta pasta i les reservarem.

Per a l'amanida

Ingredients

2 Tomàquets madurs mitjans

½ Escarola de perruca

2 Alls secs laminats

Oli d'Oliva

Sal i pebre

Elaboració

Escaldarem els tomàquets per tal de pelar-los, treure la llavors i finalment tallar-los en daus petits.

Netejarem la escarola i la reservarem separant les fulles mes blanques i posant-les a la base del plat. Repartirem pel damunt els daus de tomàquet.

En una paella sofregirem amb oli les lamines d'all fins que siguin rosses i amanirem amb ells l'amanida, amb un mica de sal i pebre.

Disposarem al damunt les albergínies ben calentes, per fer el contrast.



Segon Plat:

TURBOT AMB TRINXAT I LLAGOSTINS

Per 4 persones

Per al turbot

Ingredients

4 filets de turbot (150 g. cada un)

4 llagostins

Oli d'oliva

Sal

Pebre

Elaboració

Pelar els llagostins i reservar els caps i les pells per una banda i les cues per una altra.

Sobre un tros de paper de film amb una mica de oli d'oliva, sal i pebre, col·locar un filet de turbot i al centre posar una cua de llagostí.

Enrotllat sobre si mateix el filet de forma que faci un rul·lo i tancar-lo be amb ajuda del paper film. Lligar ambdós extrems del rul·lo amb fil, per que no s'obri durant la cocció.

Per tal que no perdi forma, courem els rul·los de turbot per espai de 3 minuts i els llagostins en una cassola amb aigua bullent que els cobreixi completament. Els traurem i els deixarem refredar. Retirarem el paper amb cura, i marcarem la pell del turbot en una paella ben calenta amb oli d'oliva. Els reservarem per al moment de l'emplatat.

Per al 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 els caps i les pells per una banda i les cues per una altra.

En un casso petit cobrir els caps i les pells amb oli d'oliva suau i coure a foc baix. Amb l'escalfor, els caps i les pells deixaran anar tot el color i sabor a l'oli. Passada una mig hora de confitar, colar i solament guardar el oli aromatitzat.

Tallar la col aprofitant les fulles mes verdes, la netegem i la courem amb poca aigua juntament amb les patates pelades i tallades a rodanxes. Quan la verdura sigui cuïta, l'escorrem d'aigua i la trinxem amb ajuda d'un morter.

Tallar 8 cues a daus i saltejar-les amb els alls secs laminats i l'oli de llagostins i salpebrar.

Barrejar la verdura trinxada.

Per a les xips de Moniato

Ingredients

1 moniato

Oli d'oliva suau

Sal

Pebre

Elaboració

Pelar i tallar el moniato a làmines ben fines (1 mm aprox.), amb l'ajuda d'una mandolina. I fregir immediatament en l'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 del plat amb el rul-lo de turbot a sobre i decorarem amb les xips de moniato.



Postres:

BRAÇ CRUIXENT DE PINYA I POMA AMB MEL I MANDARINA

Per 4 persones

Per al braç cruixent

Ingredients

4 fulls de pasta brick
½ pinya fresca
1 pera
1 poma
3 cullerades de mel
Sucre llustre

Elaboració

Tallarem les fruites en daus petits. En una paella saltejarem les fruites amb la mel. Disposarem la pasta brick sobre la taula de treball i, al centre, posarem la fruita saltejada. Enrotllarem la pasta i la empolsarem amb sucre llustre. Posarem les fruites en una safata de forn i les enforbarem a 180°C fins que quedin cruixents, vigilant que no es cremi el sucre.

Per a la reducció de mandarina

Ingredients

8 mandarines
1 cullerada de sucre

Elaboració

Fer suc amb les 8 mandarines. Posar a reduir el suc amb una cullerada de sucre fins que quedi com una salsa lleugerament espessa

Per acabar el plat:

A l'hora de servir, posarem el braç de brick a la base i ho acompanyarem amb la reducció del suc de les mandarines, decorarem amb unes fulles de menta.

