

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 13 €

Primer plat

SOPA DE MELÓ AMB GAMBES.

Ingredients per a 4 persones:

800 gr. de meló
100 gr. de formatge crema
2 dl. de nata líquida
Sal i pebre
Per a la guarnició:
200 gr. de gambes
40 ml. oli d'oliva
1 rameta de menta

Preparació:

Retirar la polpa del meló i tirar les llavors. Tallar-lo a trossos i posar-lo en un recipient gran. Afegir el formatge, la nata i salpebrar. Triturar fins aconseguir una crema fina, tancar i reservar a la nevera fins que la sopa estigui freda.
Pelar les gambes. Escalfar una paella amb el fons d'oli i fregir-les una mica.
Picar la menta, apagar el foc i empolverar les gambes.
Servir les gambes amb la sopa de meló i decorar amb fulles de menta si es desitja.

Segon plat

CORBALL AMB ESPÀRRECS VERDS I SALSA ROMESCO

Ingredients per a 4 persones:

1 Corball d' aproximadament 1,5 Kg.
500 gr. d'espàrrecs verds
Oli d'oliva verge extra
Sal i pebre
Per a la salsa romesco:
2 o 3 tomàquets madurs
1 cap d'all
70 gr. d'ametlles torrades
2 nyores
1 llesca petita de pa torrat
250 gr. d'oli d'oliva verge extra
100 gr. de vinagre
Pebre vermell dolç
1 bitxo
Sal

Preparació:

Netegem el corball en quatre filets sense espines.
Tot seguit fem la salsa romesco: escalivem el tomàquet i els alls, rehidratem les nyores. Afegim les ametlles, el bitxo, el pa torrat i el pebre vermell en un recipient per batedora i batem. Deixem refredar a la nevera.
Quan la salsa estigui ben freda serà el moment de començar a fer a la planxa els espàrrecs verds salpebrats. Tot seguit passem els filets de corball per la planxa ben calenta, només uns minuts perquè quedin ben sucosos i emplatem amb la salsa romesco.

Les postres

PERES BANYADES AMB XOCOLATA NEGRA

Ingredients per a 4 persones:

150 gr. de xocolata fondant
2 gots de llet
200 gr. de sucre
4 peres
1 pal de canyella
1 branqueta de vainilla o pell de llimona

Preparació:

Pelar les peres, deixar el rabet i coure-les amb la llet, el sucre, la canyella i la branqueta de vainilla (o pell de llimona).
Fondre la xocolata i banyar les peres.
Servir les peres amb la xocolata fosa.
