

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



Diciembre, 2010. MENÚ 13 €

Primer plato

SOPA DE MELÓN CON GAMBAS

Ingredientes para 4 personas:

800 gr. de melón
100 gr. de queso crema
2 dl. de nata líquida
Sal y pimienta
Para la guarnición:
200 gr. de gambas
40 ml. de aceite de oliva
1 ramita de menta

Preparación:

Retirar la pulpa del melón y las semillas. Cortarlo a trozos y ponerlo en un recipiente grande. Añadir el queso, la nata y salpimentar. Triturar hasta conseguir una crema fina, tapar y reservar en la nevera hasta que la sopa esté fría.

Pelar las gambas. Calentar una sartén con el fondo cubierto de aceite y freírlas ligeramente. Picar la menta, apagar el fuego y empolver las gambas.

Servir las gambas con la sopa de melón y decorar con hojas de menta si se desea.

Segundo plato

CORVINA CON ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA ROMESCO

Ingredientes para 4 personas:

1 Corvina de aproximadamente 1,5 Kg.
500 gr. de espárragos verdes
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Para la salsa romesco:
2 o 3 tomates maduros
1 cabeza de ajos
70 gr. de almendras tostadas
2 ñoras
1 rebanada pequeña de pan tostado
250 gr. de aceite de oliva virgen extra
100 gr. de vinagre
Pimienta roja dulce
1 guindilla
Sal

Preparación:

Limpiamos la corvina en cuatro filetes sin espinas.

A continuación hacemos la salsa romesco: asamos el tomate y los ajos, rehidratamos las ñoras. Añadimos las almendras, la guindilla, el pan tostado y la pimienta roja en un recipiente para batidora y batimos. Dejamos enfriar en la nevera.

Cuando la salsa esté muy fría será el momento de empezar a hacer a la plancha los espárragos verdes salpimentados. A continuación cocinamos los filetes de corvina en la plancha muy caliente, sólo unos minutos para que queden muy jugosos y emplatamos con la salsa romesco.

El postre

PERAS BAÑADAS CON CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes para 4 personas:

150 gr. de chocolate para fundir
2 vasos de leche
200 gr. de azúcar
4 peras
1 ramita de canela
1 ramita de vainilla o piel de limón

Preparación:

Pelar las peras, dejar el rabito y cocerlas con la leche, el azúcar, la canela y la ramita de vainilla (o piel de limón).

Fundir el chocolate y bañar las peras.

Servir las peras con el chocolate fundido.