

# Nadal, la festa a taula

## Ara més que mai!

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



## Menú (15 €)

Receptes per a 4/6 persones

### APERITIU NADALENC DE MARISC:

- Tellines fregides amb vi.
- Suquet de llagostinera.
- Cloïsses a la marinera.
- Musclos amb ceba i tomàquet.

### Tellines fregides amb vi:

1Kg. de tellines

Oli d'oliva

2 dents d'all

½ got de vi blanc sec

Pebre negre

Primer de tot posar les tellines 2 hores amb aigua i sal per tant que deixin anar tota la sorra, després s'escorren bé. En una paella gran s'escalfa l'oli i s'afegeixen els alls esclafats fins que es rossin. Afegim les tellines i quan s'obrin condimentem amb el vi i una mica de pebre negre molt. Servir de seguida.

### Suquet de llagostinera:

1 Kg de gamba llagostinera nº3

0'5 Kg de tomàquet triturat

4 cullarades d'oli  
2 alls  
1 bitxo petit  
sal  
1 cullarada de nyora  
1 copeta de conyac

En una paella amb oli fregim les gambes 1 minut i les retirem. Al mateix oli afegim els alls esclafats, el tomàquet, la sal, el bitxo, la carn de nyora, el conyac i la sal. Deixem que cogui i agafi consistència i afegim les gambes 2 o 3 minuts. Servir.

### **Cloïsses a la marinera:**

750 gr. De cloïsses  
Oli d'oliva  
4 dents d'all  
Pebre vermell  
Mig got de vi blanc  
1 cullarada de farina  
Julivert

Posar al foc la paella amb l'oli i els alls, quan estiguin rossos afegir la farina i coure-la una mica. Incorporar les cloïsses, el vi i després el pebre vermell. Deixar-ho coure fins que la salsa quedi quallada, afegir el julivert picat abans de servir.

### **Musclos amb ceba i tomàquet:**

4 o 5 tomàquets  
1 ceba  
2 Kg. de musclos de roca  
Sal, pebre blan i oli d'oliva

En una cassola fonda hi sofregim la ceba tallada en juliana i després hi afegim el tomàquet ben trossejat. Salem i afegim un polsim de pebre, ho deixem coure uns 15 minuts sense deixar de remenar. Després afegim els musclos ja nets i deixem coure fins que s'obrin els musclos. (Al sofregit podem afegir una mica de vi blanc)

### **FONS DE CARXOFA FARCITS DE BOLETS I BOTIFARRA DEL PEROL**

Ingredients per 4 persones:

- 16 Carxofes
- ½ Kg. De barreja de bolets
- 2 Botifarres del Perol
- 1 manat d'all tendres

Netejar i confitar els fons de les carxofes, cuent-les amb oli a temperatuta baixa.

Saltejar els bolets amb l'all tendre i la botifarra espatacada.

Omplir els fons i posar al forn a 200° durant 3 minuts.

### **LLOBARRO AL VAPOR AMB VERDURES I ALLS CONFITATS**

Ingredients:

2 llobarro de 600 grams.

4 patates mitjanes

2 pastanagues

1 ceba

250 gr de mongetes tendres

sal

3 branques de julivert

4 fulles d'estragó fresc

Oli d'oliva

10 grans d'all pelats

Netegem el peix.

Pelem les patates, la pastanaga i la ceba tendra i les tallem a rodanxes no massa fines.

Traiem els fils a les mongetes i les tallem a tires al llarg.

Coem les patates, la pastanaga i la ceba durant 15 minuts, i després les mongetes durant altres 10 minuts.

Retirar i coem el llobarro durant 20 minuts.

En un cassó amb aigua coure els alls sencers durant 15 minuts.

Escorrem els alls i els posem en l'oli amb una mica de sal.

Els triturem bé i els passem per un xinès per convertir-los en puré.

Posem en un recipient l'oli amb les herbes molt picades i assaonats amb la sal i el pebre.

Obrim el llobarro per la meitat i extraiem els lloms, els disposem sobre les verdures i ho ruixem amb l'oli.

Per acabar els ruixem amb el puré d'all.

## **PERES AL VI EN SOPA BLANCA**

Ingredients per a 4 persones:

- 4 Peres Williams
- 500 ml. Vi negre aromàtic
- 35 gr. De Mel
- 75 gr. De Sucre
- 1 Pell de llimona
- ¼ de Vainilla
- 375 ml. De Nata
- 60 ml. De Llet
- 100 gr. De Xocolata Blanca
- 60 ml. De Iogurt

Pelar i treure el cor de les peres deixant-les senceres. Reservar les pells

Amb les pells, el vi i la resta d'ingredients fer un bullit suau 10 minuts

Introduir-hi les peres i deixar coure a foc suau i tapat uns 20 minuts.

Refredar tot a la nevera 24 hores.

Treure les peres i reservar amb el vi colat.

Per la sopa blanca, fondre la xocolata blanca i ajuntar amb la resta d'ingredients

Per servir, posar la sopa de base, asentar la pera i glasejar-la amb una reducció del vi.