

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 15 €

Primer plato

ENSALADA CROMÁTICA CON SALMÓN MARINADO

Ingredientes para 4 personas:

Lechugas variadas
Salmón escamado en 2 pencas y sin espinas
Por cada kg. de salmón:
1 kg de sal gruesa
500 grs. de azúcar
La piel de un limón
Marialuisa en hoja
Tomillo en hoja

Preparación:

Lavar las hojas de las lechugas y cortarlas.

Para marinar el salmón:

Mezclar la sal, el azúcar, la piel de limón y las hierbas, y poner una capa en la base de una bandeja donde quepa el salmón.

Disponer las pencas con la piel sobre la sal, y cubrir las con el resto de la preparación de sal, azúcar, piel de limón y hierbas.

Dejar macerar el conjunto durante un mínimo de 3 h. y un máximo de 2 días.

Retirar la sal y, con un trapo, sacarle el exceso de sal, azúcar, limón y hierbas.

Aunque se puede comer directamente, es mucho más bueno cuando han pasado 3 días en la nevera.

Servir las hojas de lechuga variadas decoradas con el salmón marinado.

Segundo plato

TRONCO DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA

Ingredientes para 4 personas:

1 merluza de 1,300 kg.
1 docena y media de almejas
3 huevos cocidos
1 manojo de espárragos frescos
1 cebolla
1 diente de ajo
1 vaso de txakolí o vino blanco
1 vaso de fumet
200 gr. de guisantes

Preparación:

Utilizamos la cabeza de la merluza para hacer un fumet con un trozo de puerro, cebolla y una rama de perejil. Dejamos cocer diez minutos en agua con sal.

En una cazuela, preferiblemente de barro, echamos las cebollas con un buen chorro de aceite y el ajo mucho picado. Cuando esta esté brillante, añadimos las rodajas de merluza sazonadas y pasadas ligeramente por harina. Pasados dos minutos les damos la vuelta, añadimos el vino, dejamos que se evapore el alcohol, añadimos el vaso de fumet y los guisantes. Tenemos que ligar la salsa a base de movimientos de la cazuela, todo ello en diez minutos puesto que tiene de estar cocido, pero en su punto.

Abrimos las almejas en una sartén, con una gota de aceite y limón, si se abren un poco ya es suficiente, las incorporamos a la cazuela. Al mismo tiempo preparamos los huevos, los troceamos por la mitad o en cuartos, al gusto de cada quien. Por último cocinamos los espárragos en la plancha y a continuación los añadimos a la cazuela junto con el perejil picado.

El postre

MANZANAS AI HORNO CON CREMA CATALANA

Ingredientes para 4 personas:

Manzanas golden
Para hacer la crema:
8 yemas de huevo
200 gr. de azúcar
1 litro de leche
40 gr. de almidón
Limón
Canela en rama

Preparación:

Lavar y colocar las manzanas en el horno con canela y un poco de azúcar por encima durante 1 h. a 150°. Dejarlas enfriar y vaciar el corazón de la manzana.

Para preparar la crema: Deshacemos el almidón con un poco de leche en un bol y lo reservamos.

Ponemos la leche a fuego lento. Batimos en un bol las yemas de huevo y el azúcar hasta que quede una crema suave y sin grumos.

Cuando la leche empieza a hervir añadimos el contenido del bol de los huevos batidos con el azúcar y del bol donde hemos deshecho el almidón, a fuego lento, sin dejar de remover, poco a poco, hasta que espese.
Dejamos enfriar y cuando esté a temperatura ambiente rellenamos las manzanas, empolvamos por encima con azúcar y quemamos.