

Receptari Nadal'21 Carne Ruscalleda

Tres receptes amb ceba

PÈTALS DE CEBA DE COLOR DE ROSA. Ideal per amanides de Nadal:

(per a 10 racions)

400 g de ceba tallada "a grills" de 3 cm.

250 g de gerds

40 g de vinagre de Jerez

sal i pebre blanc

1---Amb cura despreneu les capes dels grills de ceba, com si fossin pètals. Escaldeu-los amb aigua bullent i sal, i deixeu-los coure només 20 segons. Ràpidament poseu-los a refredar en aigua freda amb gel i sal. Reserveu-los escorreguts i secs.

2---Passeu els gerds contra un colador fi per extreure el suc i mescleu-lo amb el vinagre, els pètals escaldats, amaniu-ho amb sal i pebre i deixeu-ho marinat durant 2 hores, en un atuell per aliments, tapat i a la nevera.

PRESENTACIÓ

La ceba queda dolça i tenyida de color rosa. Ideal per a les amanides de Nadal, o pels canapès amb anxoves o tonyina.

+ + + + + +

SOPA DE CEBA

(per a 4 racions)

500gr de ceba tallada a la juliana fina

30 gr de mantega

20 ml d'oli

10 gr de farina

50 ml de vi de Porto

1.500 ml de brou de pollastre

80 gr de formatge Emmental ratllat

llesques de pa tallat primet, escalfat al forn a 130° durant 15 minuts.

1-- En una olla amb la mantega i l'oli, sofregiu lleugerament la ceba juliana, just a començar a daurar, uns 10 minuts, salpebreu.

2-- Afegiu-hi la farina i sofregiu-la 30 segons, tireu-hi el vi de Porto i els 1.500 ml. del brou de pollastre ben calent, deixeu coure tot junt a foc baix i tapat durant 20 minuts, afineu el punt de sal i ja teniu la sopa llesta

DUES OPCIONS PER DE SERVIR-LA

1ra. OPCIÓ

Poseu a dins de plans o bols fondos un parell de llesques primes del pa sec, (al gust del comensal poseu-hi un ou cru , o no) de nou dues llesques primes de pa sec a sobre. Escaldu-ho tot amb la sopa ben bullent, repartiu-hi formatge ratllat tipus Emmental per sobre i poseu-la al forn amb el gratinador al roig roent per aconseguir una crosta daurada.

3ra. OPCIÓ (Amb degustació de tres formatges diferents.

De vaca curat : tipus Emmental.

D'ovella fort i cremós : tipus Roquefort.

De cabra saborós : tipus Garrotxa.)

Poseu al fons de cada bol fondos : 30 g de Roquefort esmicolat, tapeu-lo amb dues llesques primes de pa sec, a sobre poseu-hi 30 g Garrotxa a talls fins, i tapeu-lo també amb 2 llesques del pa sec, afegiu-hi la sopa ben calenta i a sobre de tot 30 g de d'Emmental ratllat, i procediu a gratinar la sopa

+ + + + + + + +

CEBES FARCIDES

(per a 4 racions)

8 cebes de 6 cm. de diàmetre, (o 4 cebes de 12 cm. de diàmetre)

100 g de pebrot vermell, sense pell i a daus menuts

100 g de pebrot verd, sense pell i a daus menuts

(opcional, per als amants del picant piqueu ben fi, 1/2 cirereta petita, de "bitxo picant")

1 gra d'all i dues branques de julivert, picat fi

OOVG, sal i pebre

Pa ratllat

Les cebes : Feu-les bullir enteres i pelades, amb aigua i sal, a foc mitjà. Si us decidiu per les més petites feu-les coure uns 17 minuts, si preferiu les més grosses deixeu-les coure uns 27 minuts. Retireu-les de la cocció i deixeu-les refredar.

Quan sigui fredes, i amb cura, retireu de l'interior de cada ceba la meitat del volum. Reserveu les cebes buides que seran com un recipient. La ceba que heu retirat de l'interior piqueu-la a daus menuts i reserveu-la.

El farcit : En una paella, amb un raig d'oli sofregiu els daus de pebrot verd i vermell durant 3 minuts, afegiu-hi l'all i julivert i la ceba picada reservada, (afegiu-hi el bitxo picat, si sou amants del picant) salpebreu el conjunt i continueu el sofregit 2 minuts més. El farcit es llest.

El gratinat : Ompliu els orificis buits de les cebes amb el farcit i per sobre poseu-hi el pa ratllat. Podeu reservar-les a la nevera fins al moment de presentar-les, escalfant-les al forn fins aconseguir un bonic color daurat.