

Receptari Nadal'21 Carne Ruscalleda

Tres receptes amb cítrics

ARANGES CONFITADES A GRILLS

1 quilo de aranges, grogues o rosa, al vostre gust.

1 quilo de sucre

200 g d'aigua mineral

un farcellet de gasa amb una picada de: gingebre, canyella, nou moscada 0,5 g de cada espècie.

1---Amb una broqueta punxeu unes 30 vegades cada peça d'aranja. En el termini de 24 hores, bulliu les aranges 3 vegades (en aigua nova cada vegada) i durant 8 minuts cada bullida.

2---Un cop fredes les aranges, de les 3 bullides, tallar-les a grills sencers i bells "amb la pell" de cada aranja feu-ne 12 grills.

3---En una cassola a la mida del producte, feu arrencar el bull a l'aigua amb el sucre i el farcellet de gasa amb les espècies. A poc a poc incorporeu-hi els grills a l'almívar, sense que perdi el bull. Coeu-los "**a foc molt lent**" i tapats amb paper sulfurat "en contacte amb els grills d'aranja" han de coure durant 1 hora **a foc molt lent**. Reserveu el confitat amb l'almívar de cocció.

Podeu gaudir-les : amb un guisat de cacera, amb una taula de formatges, o amb xocolata desfeta.

+ + + + +

FLAMS DE TARONJA

Per a 8 flameres individuals

1 litre de llet sencera

una branca de canyella a trossos

4 taronges

6 ous

2 rovells d'ou

200 g de sucre blanc

Per caramel·litzar les flameres*

150 g de sucre blanc

80 ml d'aigua

Un rajolí de suc de llimona

cal disposar del forn calent a 170°

1---En un petit cassó poseu els ingredients per caramel·litzar les flameres*, poseu-ho al foc fins aconseguir un caramel fosc. Ràpidament repartir-ho al fons de cada flamera i reserveu-ho a temperatura ambient.

2---Peleu les 4 taronges, “amb un pelador” us interessa capturar els olis essencials que són a la superfície de la pell, peleu-les retirant només la part de color taronja, la part blanca no us interessa pas. Reserveu-les.

3---A dins d'un pot ample, poseu-hi la llet i la branca de canyella i feu arrencar el bull, aparteu el pot del foc i afegiu-hi les pells fines de les taronges, tapeu el pot i deixeu-ho reposar per perfumar la llet, durant 20 minuts.

4---Mentrestant, amb l'ajut d'un ganivet petit i ben esmolat, retireu els grills de les taronges, heu d'aconseguir grills de taronja ben polits de pell. Reserveu-los sobre paper de cuina per eixugar-los d'humitat.

5---En un bol ample, mescleu molt bé : els ous, els rovells i el sucre i incorporeu-ho a dins de la llet, remeneu tot junt i coleu-ho per un colador fi, per alliberar la mescla de la canyella i les pells de taronja

6---Repartiu a cada flamera els grills polits i secs de taronja i ompliu les flameres amb la mescla del punt (5--) i poseu-les a coure a dins d'una plàtera per anar al forn, un xic fonda, per poder-hi posar aigua que cobreixi les flameres fins a la meitat, al “bany Maria”.

7---Entreu la safata al forn ben calent a 170° i deixeu-los coure durant 35 minuts. Retireu la safata del forn, i deixeu-los refredar a temperatura ambient, per reservar-los tot seguit a la nevera, protegits amb film de cuina per evitar que es contamina el sabor amb altres productes que reservem a la nevera.

PRESENTEU els flams desemmotllats acompanyats d'una cullerada de nata muntada sense sucre

+ + + + +

CREMA DE LLIMONA

Per a 8 racions:

4 ous

4 llimones grosses

300 de sucre blanc

50 g de midó de blat de moro, Maizena

1 litre d'aigua mineral

1---Renteu les llimones i amb un ratllador, raspeu tota la pell de les tres llimones i reserveu la ratlladura obtinguda. Escorreu també el suc de les 3 llimones i reserveu-lo

2---En un pot a la mida del volum que us disposeu a cuinar, poseu-hi el sucre, els ous i la Maizena i treballeu el conjunt fins aconseguir una mescla blanquinosa.

3---Afegiu al pot la ratlladura i el suc de les llimones i el litre d'aigua prèviament escalfada per agilitzar el treball. Poseu-ho al foc, i remeneu contínuament fins arrencar el bull.

4---Coleu la crema obtinguda i repartiu-la en platets o copes, reserveu-les a la nevera fins al moment de la degustació, protegits amb film de cuina per evitar que es contamina el sabor amb altres productes que reservem a la nevera.