

Receptari Nadal'21 Carme Rusalleda

TRES RECEPTES AMB ESCOPINYA o AMB MUSCLOS

APERITIU AL NATURAL DE MOL·LUSCS,

Musclos, escopinyes, navalles o cloïsses

Neteja del producte:

Les escopinyes, navalles i cloïsses , controleu que siguin enteres i ben tancades, i plenes. Renteu-les i reserveu-les amb aigua abundant i sal (o aigua de mar sanitzada).

Els musclos, controleu també que tots són tancats i enteres, sense cap esquerda. Controleu també que pesin, i retireu la fibra de cultiu que tenen aferrada a la clova, feu una pressió estirant amb força, des de la punta a baix per retirar la fibra interior que anomenen "barbes" i que seria tan desagradable de menjar.

Per obrir els mol·luscs i aconseguir una textura finíssima:

Disposeu d'una olla al foc amb 4 litres d'aigua i 80 g de sal, en arrencar el bull tireu-hi només 10 peces, just en observar que s'obren, amb una aranya de cuina retireu-les sobre una safata ampla. Aneu practicant l'operació escaldant-les de 10 en 10 fins esgotar el producte.

Repetiu l'operació amb aigua neta i sal per escaldar-obrir cada varietat per separat, que teniu de mol·luscs.

LA PRESENTACIÓ DE L'APERITIU:

Com si fossin mol·lusc "de conserva-de llauna" presenteu-los "per famílies" i al gust de casa vostra : amb llimona o amb la famosa vinagreta de "tipus Espinaler"

La textura d'uns mol·luscs recent oberts i encara mig tebis farà que gaudiu d'un aperitiu excepcional!

+++

SOPA DE MUSCLOS AMB SAFRÀ , VEGETALS, ARRÒS I FIDEUS

2 quilos de musclos

4 pastanagues, a la juliana

4 porros, a la juliana

8 alls tendres, picats menuts

2 cebes tendres, a la juliana

20 cm. d'un tronc blanc d'api, a la juliana
20 fils de safrà (torreu-lo uns segons sobre una planxa o una paella seca)
100 gr. de carbassó a daus menuts
un buquet lligat amb : julivert, 6 brins de safrà i ½ fulla de llor.
100 g d'arròs i 100 gr. de fideus del nº 2.
50 ml. d'oli d'oliva extra verge
sal i pebre blanc

1---Obriu els musclos amb la tècnica de la recepta anterior i reserveu la carn dels musclos sense les cloves a la nevera. Reserveu també l'aigua que desprendran dels interiors.

2---En una olla amb l'oli calent, sofregiu durant 2 minuts totes les verdures i el safrà menys els daus de carbassó. Saleu amb prudència.

3---Afegiu a l'olla **l'arròs**, el buquet lligat i 2 litres d'aigua mineral bullent, deixeu-ho coure 9 minuts a foc mitjà.

4---Incorporeu-hi **els fideus** i els daus de carbassó, continueu la cocció 3 minuts més.

5---És el moment de tirar a l'olla 100 ml. de l'aigua reservada i colada dels musclos, deixeu coure 1 minut més, afineu si cal el punt de sal, poseu-hi si un agrada un puntet de pebre blanc. Retireu l'olla del foc i tireu-hi els musclos que teníeu reservats a la nevera, mescleu-los amb delicadesa a la olla. Ja podeu presentar i servir la sopa a taula. (retireu el buquet vegetal)

APÈNDIX: És una sopa escandalosament acolorida i perfumada de mar i horta, amb una textura poc habitual i magnífica de gaudir els musclos. **(La recepta admet variants, podeu elaborar-la amb cloïsses, escopinyes, navalles o amb dàtils de mar)**

+ + + +

SUQUET DE ESCOPINYES I MUSCLOS

Per a 4 racions

2 quilos de musclos

2 quilos d'escopinyes

100 g de porro picat fi

100 g de pebrot verd picat fi

100 g d'all tendre picat fi

1.500 g de patates

Aigua mineral

OOVE, sal i pebre blanc

La salsa cremosa:

3 grans d'all

20 fulles de julivert

1 ou (a temperatura ambient)

150 ml d'OOVE

Sal i pebre blanc

1---Obriu les escopinyes i els musclos com indica la primera recepta. Reserveu els dos productes a la nevera sense les cloves. Reserveu també els suc natural des interiors ben colats.

2---En una cassola a la mida del suquet que ens disposem a cuinar, amb un bon raig d'OOVE, feu sofregir durant 3 minuts, el vegetals picats el porro, el pebrot i l'all tendre durant 3 minuts a foc mitjà.

3---Incorporeu a la cassola les patates a daus d'una mida aprox. de 2 x 2 cm., salpebreu amb prudència i cobriu-les amb prudència amb aigua mineral calenta. Deixeu coure les patates a foc mitjà durant uns 12 minuts.

4---Mentrestant, prepareu la salsa cremosa, al vas adequat per elaborar maionesa amb el braç elèctric, poseu-hi l'OOVE mesurat, l'all i les fulles de julivert, tritureu ben fi, salpebreu amb cura, afegiu-hi l'ou i munteu la salsa com una maionesa, el braç elèctric triturant des del fons, i poc a poc, observareu que es va lligant perfectament. Afegiu-hi 100 ml del suc natural de les escopinyes i els musclos que heu reservat, tritureu de nou i teniu llesta la salsa.

5---Controleu el punt de cocció de les patates per si els hi cal un parell de minuts més. Quan decidiu que són al punt, aparteu la cassola del foc, afegiu-hi les escopinyes i els musclos reservats sense les cloves, i incorporeu-hi també la salsa cremosa que heu elaborat (al punt 4), mescleu-ho tot delicadament, tasteu el punt de sal i ja podeu presentar el suquet a taula.