

Receptari Nadal'21 Carne Ruscalleda

TRES RECEPTES AMB VIEIRA

EMPEDRAT AMB VIEIRES

MONGETES, CIGRONS, VEGETALS I OLIVES

Per a 4 racions

12 vieires, fresques només la nou.

L'empedrat

250 g de mongetes del ganxet (ben cuites, ben escorregudes)

250 g de mongetes del sastre (ben cuites, ben escorregudes)

250 g de cigrons (ben cuits, ben escorreguts)

200 gr. de tomàquet madur (la polpa a daus de 1 x 1 cm.)

200 gr. de ceba tendra (picada a daus de 0,5 x 0,5 cm.)

100 gr. de pebrot verd (picat a daus de 0,5 x 0,5 cm.)

100 gr. de pebrot vermell (picat a daus de 0,5 x 0,5 cm.)

100 de pebrot groc (picat a daus de 0,5 x 0,5

150 gr. d'olives verdes sevillanes (sense el pinyol i tallades 1/3)

150 gr. d'olives negres d'Aragó (sense el pinyol i tallades 1/3)

La vinagreta:

125 g d'oli d'oliva verge extra

20 tiges de porradell picat a 1 cm

20 fulles de julivert picat menut

40 g de vinagre de Jerez

1 cullerada de mostassa de Meaux (de grà)

sal i pebre

PRESENTACIÓ:

1---L'EMPEDRAT amb delicadesa mescleu tots els ingredients a talls com indica la recepta, amaniu-los amb la vinagreta i poseu-ho a la safata de presentació.

2---LES VIEIRES Just al moment de servir el plat, marqueu les vieires amanides amb sal i fregades amb oli, sobre una paella antiadherent ben calenta "volta i volta" al retirar-les de la cocció partiu-les pel mig i poseu-les en un plat calent per mantenir la temperatura, amaniu-les per sobre amb OOVE

3---Repartiu als plats l'empedrat, per sobre poseu-hi els talls de vieira i el suc que han després. **El plat és llest!**

+ + + +

VIEIRES, PARMESÀ I TÒFONA

Per a 4 racions

LES VIERES

La nou de 12 vieires fresques. Reserveu-les a la nevera.

LA TRUFA MELANOSPORUM FRESCA

Disposeu d'una tòfona Melanosporum fresca d'uns 40g. peleu-la i reserveu-la a la nevera

LA CREMA PATATA I PARMESÀ

500 g patata a talls d'1 cm.

50 g mantega a temperatura ambient tallada a cubs

500 ml llet

50 g de Parmesà ratllat

Sal, pebre blanc. nou moscada

1---Poseu els talls de patata a bullir amb aigua i sal, deixeu-les bullir uns 12 minuts, controleu si els hi cal mes temps de bull, quan siguin al punt, escorreu-les de la cocció.

2---Passeu les patates calentes pel passapurés (no per un túrmix). El puré de patata obtingut mescleu-lo amb els daus de mantega, seguidament afegiu-hi la llet tèbia i el formatge ratllat, heu d'aconseguir una mescla cremosa. Amaniu la crema amb pebre blanc i nou moscada i reserveu-lo.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ

Just al moment de servir el plat, marqueu les vieires amanides amb sal i fregades amb oli, sobre una paella antiadherent ben calenta "volta i volta" al retirar-les de la cocció partiu-les pel mig i poseu-les en un plat calent per mantenir la temperatura, amaniu-les per sobre amb OOVE

Repartiu en plats fondos la crema de patata i Parmesà ben calent, per sobre repartiu-hi els talls de vieira i ratlleu pel cim amb la tòfona laminada fina, amaniu el conjunt amb el suc que hauran després les vieires al plat on les heu reservat. OPCIONAL poseu-hi unes escames de sal Maldon per sobre. **El plat es llest!**

+ + + +

VIERES I CARXOFES

Per a 4 racions

LES VIERES

La nou de 12 vieires fresques. Reserveu-les a la nevera.

LES CARXOFES

12 carxofes

1---Retireu de les carxofes les fulles mes dures, per poder polir la part del cor.

Talleu cada cor en 6 talls i reserveu-los ben coberts d'aigua i i el suc de ½ llimona

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ

Just al moment de servir el plat, marqueu les vieires amanides amb sal i fregades amb oli, sobre una paella antiadherent ben calenta “volta i volta” al retirar-les de la cocció partiu-les pel mig i poseu-les en un plat calent per mantenir la temperatura, amaniu-les per sobre amb OOVE

Escorreu de l’agua les carxofes, assequeu-les i fregiu-les ben cobertes d’OOVE a 175°, fins que siguin rosses. Assequeu-les sobre paper de cuina i saleu-les amb moderació.

Repartiu als plats les carxofes recent fregides, per sobre repartiu-li els talls de viera i amaniu el conjunt amb el suc que hauran després les vieires al plat on les heu reservat.

El plat és llest!