



Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

"Platillos" Nadal 2022



Carme Ruscalleda i Raül Balam

13 · desembre · 2022





Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

"Platillos" Nadal 2022

.... Carme Ruscaldeda i Raül Balam



Galantina, panses, festucs i tòfona



Textures de carxofa i Escarola



*Terrina de bacallà fresc i escabetx
de cloïsses*



Romesquet de cuixa de xai



*Postres de pinya, cítrics i
fruits vermells*

13 · desembre · 2022



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu



Tall fred,

Galantina, panses, festucs i tòfona

Una pularda d'uns 2.500 g

(demaneu a la carnisseria, us la desossin sencera, obrint-la per la part de l'esquena)

- 300 g de carn picada de porc de la part del coll (rellom)
- 80 g de pernil Ibèric, picat a la juliana
- 80 de tòfona negra fresca Melanosporum, pelada i laminada.
- 80 g de festucs pelats
- un ou
- 100 ml. de Jerez sec
- sal, pebre blanc, nou moscada
- fil per lligar

Pel brou de la cocció:

- dues pastanagues
- dos porros
- una ceba
- un bouquet lligat d'api, julivert i un xic de llor

IMPORTANT:

1---La galantina farcida i crua cal que reposi a la nevera 24 hores abans de coure-la.

2---Un cop cuita, cal reservar-la a la nevera, a dins d'un motlle i amb un pes a sobre, 24 hores abans de servir-la freda.

Segueix

"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Tall fred,

Segueix

Galantina, panses, festucs i tòfona

ELABORACIÓ:

1-- La pularda sencera i desossada, poliu-la de possibles plomes i sang, i esteneu-la sobre la taula de treball amb la pell en contacte amb la taula i la carn a sobre. Amaniu-la amb sal i pebre i la meitat del Jerez. Enrotlleu-la sobre si mateixa i reserveu-la.

2-- Prepareu el farcit: mescleu la carn picada amb l'ou i la juliana de pernil, i els festucs i amaniu-ho amb un xic de sal i pebre, un pessic de nou moscada i la resta del Jerez, us ha de quedar una massa lligada i compacte.

3-- Esteneu de nou la pularda sobre la taula de treball amb la pell a sota. Al mig poseu-hi una quarta part de la massa i a sobre poseu-hi làmines de tòfona, a sobre un altre pis d'un quart de la picada del farcit i un altre pis de làmines de tòfona, repetiu la operació dues vegades més alternant el farcit i la tòfona. Tanqueu la pularda com si fos un paquet ovalat i totalment embolicat amb la seva pròpia pell. Heu d'aconseguir una forma, arrodonida i allargada com una gran pilota. Lligueu-la amb gràcia, fent pressió per unir la carn i el farcit. Deixeu-la reposar durant 24 hores a la nevera per coure-la l'endemà

LA COCCIÓ dues hores

1-- En una olla adequada a la mida, poseu-hi a dins el tall lligat amb aigua mineral freda que el ben cobreixi. Engueu el foc i al arrencar el bull, escumeu molt bé, saleu amb prudència i afegiu-hi les verdures a talls i deixeu-ho bullir a foc molt suau, tapat i ben cobert amb el brou durant dues hores.

2-- Retireu el tall lligat de l'olla i poseu-lo a dins d'una terrina a la mida i amb un pes a sobre fent pressió, Deixeu-lo reposar així a la nevera durant 24 hores abans de servir-la. La galantina es un tall fred fantàstic, un tall per a una gran celebració!

Si us ve de gust preparar una gelatina del brou de la cocció per acompanyar el tall fred: Poseu a hidratar amb aigua freda 4 fulles de gelatina. Preneu ½ litre del caldo de la cocció i coleu-lo molt fi, afineu el punt de sal i escalfeu-lo fins a 50°, incorporeu-hi les fulles de gelatina hidratades, mescleu-ho molt bé, coleu-ho de nou, i reserveu-ho en un atuell a la nevera per refredar i quallar la gelatina. Un cop quallada podreu fer-la a daus bells com diamants.



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Textures de Carxofa i Escarola



Per a 10 racions

LES CARXOFES CONFITADES "A LA FORQUILLA"

- 30 carxofes, els cors ben polits de les fulles exteriors
- 1 litre i ½ d'OOVE
- sal i pebre blanc

1---Poseu els cors de carxofa partits pel mig, en un caçó ample ben coberts de OOVE i a foc molt lent, deixeu-los coure fins que siguin ben confitats i tous. Deixeu-los refredar en el mateix oli.

2---Retireu els cors de l'oli de cocció (reserveu l'oli de cocció, per fregir els xips de carxofa) i aneu aixafant els cors cuits amb una forquilla per aconseguir una textura "rústica". Amaniu la pasta obtinguda amb sal i pebre i reserveu-ho a la nevera.

LA CREMA DE CARXOFA

- 200 g porro picat molt fi
- 30 g mantega
- 30 ml OOVE
- 1 quilo de carxofes, tendres integrals, desestimar les fulles velles i la tija
- 2 litres d'aigua mineral, bullint
- 50 ml de nata

Segueix



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Segueix

Textures de Carxofa i Escarola

Per a 10 racions:

- 1--- En una olla, a la mida de la crema que us disposeu a cuinar, sofregiu el porro a foc mitjà amb l'oli i la mantega, (us ha de quedar ben cuit sense daurar-lo massa.)
- 2---Mentrestant, tal·leu el quilo de carxofes a juliana molt fina, integrals amb totes les fulles (només heu de retirar les fulles mes velles de l'exterior i la tija) i afegiu-les a la olla, salpebreu el conjunt i sense parar de remenar deixeu-ho coure tot junt només 2 minuts.
- 3---Incorporeu-hi aigua mineral bullint a la olla, saleu amb prudència deixeu-ho coure només 8 minuts.
- 4---Amb la olla apartada del foc, afegiu-hi la crema de llet i tritureu molt fi amb un túrmix, afineu el punt de sal i pebre i passeu la sopa per un colador xinès, refredeu-la i guardeu-la a la nevera.

ELS XIPS DE CARXOFA

8 carxofes integrals, tallades a màquina molt fines
OOVE (l'oli de confitar les carxofes, ben colat)

1---Les carxofes integrals i laminades ben fines poseu-les a fregir amb l'oli de confitar les carxofes, feu-les fregir a 170° fins que siguin ben torradetes, reserveu-les sobre paper de cuinar per deixar-les ben seques d'oli i saleu-les.

LES FULLES D'ESCAROLA

Disposeu de fulles d'escarola a talls d'un 4 cm. i amaniu-les al moment de servir el plat amb una vinagreta clàssica d'OOVE, vinagre, mostassa, sal i pebre

PRESENTACIÓ DE L'ENTRANT FRED:

En platets semi fondos, i al centre del plat, repartiu-hi la pasta de carxofa confitada, al voltant i creant un efecte "piràmide" cobriu-la amb els xips de carxofa. Afegiu al plat unes quatre cullerades de la crema de carxofa i uns brots d'escarola amanida. L'entrant es llest per degustar!



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Terrina de bacallà fresc i escabetx de cloïsses

Per a 10 racions:

- 1 quilo de filet de bacallà fresc d'Islàndia
- 100 g de porro picat fi
- 100 g de pastanaga ratllada
- 3 grans d'all picats
- 12 fulles de julivert picat
- 100 ml de xerès sec
- 500 ml. d'aigua
- 2 ous
- 100 g de crema de llet
- 25 g de tomàquet concentrat
- 10 g de fulles de julivert picades
- sal i pebre, OOVE



ELABORACIÓ de la TERRINA DE BACALLÀ:

1---En una cassola sofregiu amb un raig d'oli, la pastanaga i el porro, i salpebreu-ho. Afegiu-hi l'all i el julivert i sofregiu-los lleugerament i incorporeu-hi el xerès i deixeu-lo reduir.

2---Afegiu a la cassola el mig litre d'aigua i deixeu-lo coure durant 5 minuts, a foc lent i tapat.

3---Salpebreu els filets i poseu-los dins de la cassola, deixeu-los coure 2 minuts. Retireu la carn de la meitat dels filets i reserveu-los.

Segueix



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Segueix

Terrina de bacallà fresc i escabetx de cloïsses

4--- Poseu tot el contingut, restant de la cassola, en un recipient ample i afegiu també: la crema de llet, els ous i el tomàquet concentrat tritureu-lo amb un braç elèctric per aconseguir una textura fina. Afineu el punt de sal i pebre, i afegiu els filets de peix reservats, esmicolats a bocins per sumar a la terrina textura mes grossa del peix.

5--- En una terrina de ceràmica, apte per anar al forn, folrada amb paper sulfurat poseu la mescla obtinguda. (o en motlles individuals)

6--- Tapeu la terrina amb paper sulfurat i coeu-la al bany maria, al forn, a 160° durant 30 minuts, passats aquest temps retireu el paper de la superfície i continueu la cocció 5 minuts mes si treballeu amb motlles individuals, o 25 minuts mes si en una terrina per compartir.

L'ESCABETX DE CLOÏSSA FINA:

- 1 quilo de cloïssa fina

L'escabetx:

- 50 ml d'OOVE
- 50 g de pastanaga a la juliana fina
- 50 g de porro a la juliana fina
- 50 g d'api, picat f
- 3 grans d'all laminats
- 6 branques de julivert picat
- La pell de ½ llimona a la juliana fina
- La polpa hidratada d'una nyora, picada
- ½ bitxo picat
- 30 ml de vinagre de xerès
- 100 ml d'aigua mineral
- Sal i pebre negre



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Segueix

Terrina de bacallà fresc i escabetx de cloïsses

ELABORACIÓ:

- 1---Poseu les cloïsses "a purgar" de la possible sorreta, en un recipient amb aigua abundant amb sal al 4%. Es molt pràctic posar les cloïsses en un colador ample ben submergides en l'aigua salada, per evitar que toquin al fons del recipient i així no estiguin en contacte amb la possible sorreta que purguin.
- 2---En una cassola ampla, amb l'oli mesurat feu sofregir la pastanaga, el porro i l'api fins a un punt lleugerament daurat i salpebreu-ho.
- 3---Afegiu-hi l'all, el julivert, la pell de llimona, la polpa de la nyora i el bitxo i continueu el sofregit només 30 segons.
- 4---Incorporeu-hi el vinagre i l'aigua mineral i deixeu-ho coure tot junt 30 segons mes. Salpebreu amb prudència.
- 5---Incorporeu les cloïsses i aneu-les passejant per la cassola amb l'escabetx, controleu quan siguin obertes i aparteu la cassola del foc. Aboqueu-ho tot en un recipient ample per aturar la cocció fora de la cassola. Reserveu l'escabetx a la nevera.

PRESENTACIÓ:

Serviu a cada comensal un tall de la terrina, a temperatura ambient i a sobre napeu-ho amb una cullerada de les cloïsses escabetxades també a temperatura ambient.
OPCIONAL : podeu servir les cloïsses escabetxades sobre el tall de terrina amb les cloves o decidir servir-les sense cloves.

"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Romesquet de cuixa de xai



Per a 6 / 8 racions

- 1 cuixa de xai desossada (la carn, talleu-la a daus de 3x3 cm. aprox.)
- Sal, pebre, OOVE
- 80 ml de vermut negre dolç
- 80 ml de brandi

La salsa romesco* :

- 400 g de tomàquets madurs, (escalivats al forn a 180° durant 35 minuts)
- 1 cabeça d'all (escalivada al forn a 180° durant 30 minuts)
- 4 nyores (la polpa d'haver-les hidratat ben obertes i amb aigua mineral 2 hores)
- 30 g d'ametlles torrades i pelades
- 30 g d'avellanes torrades i pelades
- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- sal i pebre
- (800 ml d'aigua mineral calenta)

ELABORACIÓ

1---La salsa romesco* : Tritureu ben fi amb un aparell de turmix o similar : les polpes dels tomàquets, les dels alls escalivats i la polpa hidratada de les nyores, els fruits secs torrats, l'oli i el punt de sal i pebre. Reserveu la salsa a la nevera.

2---Preneu una safata de forn, "semi-fonda" a la mida del volum de la carn que us disposeu a cuinar. Repartiu a la safata els daus de carn, salpebreu-los i amaniu-los amb un fil d'oli. Poseu-los a rostit al forn ben calent a 190° durant 20 minuts.

3---Retireu la safata del forn, regueu els daus de carn amb el vermut negre i el brandi, doneu la volta als talls i torneu a entrar la safata la forn, ara a 160°, durant 30 minuts.

4---De nou, retireu la safata del forn, i afegiu-hi la salsa romesco reservada triturada amb 800ml d'aigua mineral calenta, doneu la volta als talls de xai i acabeu la cocció al forn, a 150° durant 15 minuts més.

5---Resta només retirar de nou la safata del forn, torneu a donar la volta als talls, afineu el punt de sal i pebre i deixeu coure al forn a 150° només 10 minuts més.

El Romesquet de xai es llest per presentar-lo a taula, serà un guisat amb una salsa molt golosa, acompanyeu-lo amb pasta fresca, o arròs blanc o llegum cuita.



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Postres de Pinya, Cítrics i Fruits Vermells



Per a 20 racions

LA CREMA DE PINYA

- 1 litre de suc "liquat" de pinya (reserveu *la polpa que destria la liquadora)
- 4 ous
- 100 ml de suc de llimona
- 200 g de sucre
- 50 g de Maizena

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

2---Afegiu-hi el suc de llimona i el litre de suc "liquat" de pinya. Poseu-ho al foc, i remeneu contínuament fins arrancar el bull.

3---Coleu la crema obtinguda i repartiu-la en platets o copes, o en un recipient adequat a la nevera.

EL BESCUIT DE PINYA

3 ous

180 g de sucre

150 g de polpa de pinya (*la polpa de la destria de la liquadora)

75 g de coco ratllat

100 g de farina, passada pel sedàs.

15 g de llevat Royal

100g g de mantega, textura pomada

Segueix



"Platillos" Nadal 2022
Carme Rusalleda & Raül Balam

Majoristes
d'Aliments Frescos
de Mercabarna,
Molt a prop teu

Segueix

Postres de Pinya, Cítrics i Fruits Vermells

- 1---**Munteu ben fermes els ous i els sucre amb les varetes de l'aparell elèctric.
- 2---**Incorporeu-hi delicadament, amb una espàtula de mà la polpa de pinya i al coco ratllat
- 3---**També delicadament, amb l'espàtula i amb moviments envoltants incorporeu a la massa la farina i el llevat.
- 4---**Finalment, també amb cura, afegiu-hi la mantega pomada
- 5---**Cal disposar d'una safata pla de forn, d'una mida aproximada de 30cm. 24cm. Amb l'ajuda d'una mànega pastissera, esteneu la massa sobre la safata folrada amb paper sulfurat.
- 6---**Ha de coure al forn ben calent a 190° durant 11 minuts. Reserveu el bescuit a la nevera, ben protegit en un recipient adequat. (el bescuit admet congelació)

LA FRUITA AL NATURAL:

Disposeu de fruita al natural, per servir les postres

aranja rosa, a grills nets de pell

clementina a ½ grills

pinça, tallada a daus

gerds enters

aranyons enters

fulletes de menta

PRESENTACIÓ

(en bonics vasos o copes transparents)

A la base poseu-hi dues cullerades de la crema de pinça,

i a sobre alternant-los:

4 daus del bescuit de pinça

4 daus de pinça al natural

4 grills d'aranja

6/2 grills de clementina

6 gerds i 6 aranyons

Amaniu per sobre amb dues cullerades més de crema de pinça i una fulla de menta