



1er taller de cuina

24 de gener de 2019

RECEPTA: APERITIUS DE FUSIÓ

Tallerista: Mar Zamora

Barquetes de ceba tendra, bacallà, olivada negra i taronja

Ingredients per a 8 persones

2 cebes tendres

25gr d'olivada

1 taronja

15 gr de bacallà esqueixat al punt de sal



Preparació:

Talleu les cebes tendres per la meitat i agafeu-ne aquelles barquetes que creieu que siguin prou grans per a posar-hi la resta d'ingredients.

Talleu el bacallà esqueixat en quadradets de 5cm x 5cm (mes o menys). Tants trossets de bacallà com barquetes us hagin sortit o necessiteu, segons comensals.

Peleu la taronja i talleu-ne trossets que siguin la meitat del bacallà. Talleu tants trossos de taronja com trossets de bacallà.

Sobre cada barqueta que us hagi sortit, poseu-hi un tros de bacallà, un trosset de taronja i un puntet d'olivada (molt poquet, mitja culleradeta de cafè).

Poseu les barquetes sobre una safata i afegiu-hi un raig d'oli per sobre.

24 de gener de 2019



1er taller de cuina

RECEPTA: APERITIUS DE FUSIÓ

Tallerista: Mar Zamora

CARPACCIO D'ÀNEC

Ingredients per a 8 persones

1 magret d'ànec

150 gr de ruca

Pell de 1 taronja

Pell de 1 llima

Sal

Sal en escates

Oli d'oliva

Pebre negre

Vinagre balsàmic

Unes gotes de suc de taronja i de llima



Preparació:

Netegeu bé el magret, emboliqueu-lo amb paper film i congeleu-lo sense treure-li el greix.

Un cop congelat, talleu-ne llenques fines amb l'ajuda d'un tallador d'embotits o un ganivet ben esmolat.

Prepareu una base de ruca i amaniu-la amb sal, pebre, unes gotes de balsàmic i oli d'oliva

Disposeu els talls d'ànec sobre la ruca. Amani-ho amb unes gotes de suc de llima, pebre negre, oli i pell de taronja i de llima, ratllades molt fines.



1er taller de cuina

24 de gener de 2019

RECEPTA: APERITIUS DE FUSIÓ

Tallerista: Mar Zamora

PIRULETES DE PARMESÀ, TANDOORI I TÒFONA

Ingredients per a 8 persones

1 massa de pasta de full

200 gr de parmesà

Tandoori masala en pols

Oli de tòfona blanca

1 rovell d'ou



Preparació

Es rem la massa i amb l'ajuda d'un ganivet anem tallant tires de la pasta de full de la llargada d'uns 15 cm i les anem posant en la safata del forn que prèviament haurem posat un paper de forn.

Amb el rovell de l'ou pintem, amb un pinzell de cuina, les tires de pasta de full que hem fet.

Ratllem el parmesà a mà i anem posant un extrem de les tires de pasta de full com si fos una piruleta. Acte seguit, a cada piruleta li espolvoragem un polsim de tandoori masala per sobre.

Les posem al forn 10/15 minuts a 200 graus.

Les traiem i els hi fem un raig d'oli de tòfona per sobre i les deixem reposar.



1er taller de cuina

24 de gener de 2019

RECEPTA: APERITIUS DE FUSIÓ

Tallerista: MARTÍ ZAMORA

MAKI DE CODONYAT, PERA I ESCAROLA

Ingredients per a 8 persones

100 gr de codonyat

100 gr de formatge manxec curat al gust

150 gr de pernil ibèric

1 pera

1 escarola

OOVE

Unes fulles de farigola fresca i de julivert fresc



Preparació

Separau algunes fulles blanques de l'escarola, renteu-les i talleu-les de la llargada d'un bolígraf. Reserveu-les

Talleu el formatge en bastonets de 3cm de gruix aproximadament. Reserveu-los

Talleu la pera en bastonets. Reserveu-los

Feu làmines de codonyat tan fines com sigui possible. Reserveu-les

Sobre un plat o taula de tallar, poseu-hi un tall de pernil. A sobre hi poseu una lamina de codony, un bastonet de pera, l'escarola i un bastonet de formatge. Acte seguit ho enrotlleu i en feu talls de l'amplitud del vostre dit gros, com si fossin makis de sushi.

Poseu-ho sobre una safata i decoreu-ho amb unes fulles de julivert fresc.

