

XVIII
santa cristina d'aro

Mostra de Cuina Casolana



Organitza:



Ajuntament de
Santa Cristina d'Aro



Diputació de Girona

Dissabte 5 de juny 2010
al Pavelló d'Esports a les 21.00h

RIU D'OR
Tel. 972 83 70 13

GRUP VILANOVA
ASSESSORAMENT
ADMINISTRATIU • COMPTABLE • FISCAL • LABORAL • FINANCER
PLANEJADOR I GESTOR INTEGRAL PER A EMPRESES
ADMINISTRACIÓ I VENDA DE FONDOS
CANVIADORA D'ASSEGURANCES

Plaça de Sant Joan de Suredes, 10A - Tel. 972 83 70 13 - Fax 972 22 02 67 - 972 22 10 31 - Tel. 972 83 02 02
Plaça Llagostera, 1 - Torre Nova de Suredes, 10 - Tel. 972 83 02 02 - Fax 972 83 02 79 - Tel. 972 83 57 77
Plaça Santa Cristina d'Aro, 1 - Torre Nova de Suredes, 10 - Tel. 972 83 71 83 - Fax 972 83 75 51

AUTO EMILI TALLER BOSCH, S.L.

Concessionari

Auto Taller Emili Bosch
Cruïlla Platja d'Aro, s/n,
SANTA CRISTINA D'ARO
Tel. 972 83 70 23 - Fax 972 83 77 11
e-mail: auto@autobosch.com
www.autobosch.com

MOMPO
CONSTRUCTORA I PROMOTORA
*Empresa familiar amb
60 anys de història*

Tel. 972 83 81 48 - 627 43 11 44
C/ Salvador Espriu, nº 8, Local 3
www.mompo.es

Pâtisserie - Fleca

Sta. Cristina d'Aro
C/ Doctor Casals, 12 - Tel. 972 83 59 28

DISFRED *Fresc*

PEIXATERIA
FRANCESC

CASSA DE LA SELVA - Tel. 972 46 37 06 - Pessing Villars, 31
LLAGOSTERA - Tel. 972 83 19 71 - Pessing Pempes, Espina, 1
TAGARO - Tel. 972 82 93 97 - Plaça Poble d'Aro, 213 - Estació Creu de Sant Agustí
SANT FELIU DE GUARDOLS - Tel. 972 32 59 56 - Camí Espardenes, 7
SANT FELIU DE GUARDOLS - Tel. 972 33 58 83 - Camí Lleuda, 80
SANT FELIU DE GUARDOLS - Tel. 972 32 71 52 - Plaça Aiguas Calents, 10
SANTA CRISTINA D'ARO - Tel. 972 83 59 32 - Camí de la Riera, 68

És hora de cuidar-se!

A Caixa Girona li oferim l'assegurança sanitària de Caser, que a més de les cobertures bàsiques posa al seu abast una avançada tecnologia, reconeguts facultatius i atenció en excel·lents clíniques privades (Dexeus, Barraquer, Teknon...).

L'assistència sanitària més completa

- Línia mèdica 24 hores.
- Assistència en viatges a l'estranger.
- Servei de psicologia.
- Segona opinió mèdica.
- Reproducció assistida.
- Complement bucodental i pla dental infantil.
- Pròtesis.
- Podologia.
- Medicina preventiva.



Assegurança
de salut

Assegurança de salut de CASER SEGUROS comercialitzada per Caixa Girona Mediació Operador de Banca – Seguros Vinculado SA, amb NIF A17582032, inscrita en el Registre de la Direcció General de Política Financera i Assegurances de la Generalitat de Catalunya amb la clau OVJ0001CC. Assegurança de RC constituïda d'acord amb la normativa.

Mostra de Cuina 2010

Un cop més arriba la primavera i amb ella el bon temps, encara que aquest any s'ha fet esperar després del llarg, fred i nevat hivern!!. Sense adonar-nos-en, ens trobem a les portes de la Mostra de Cuina de Santa Cristina d'Aro, encara recordant les aromes i els sabors de la edició del darrer any. Després de Sant Jordi i de la Festa de la Santa Creu, podríem dir que la Mostra dóna continuïtat a les activitats més populars que fem al nostre poble i que tenen la màxima expressió en la Festa Major a ple estiu. Aquest any celebrem la divuitena edició on ens trobarem amb la família, els amics i coneguts per a gaudir, degustar i fer-la petar al voltant de la taula.

Reconegut és el bon menjar d'aquest Territori que és l'Empordà, excel·lent i cada cop més reconegut arreu. La Mostra de Cuina de Santa Cristina és un exponent de l'art de cuinar, amb què un grup de ciutadanes i ciutadans del nostre poble volen enfortir les tradicions de les cuines, però també enriquir-les amb les aportacions d'altres territoris i cultures, amb formes i maneres diverses, que aporten un valor de solidaritat i riquesa a la nostra comunitat.

Cuinar és com una mena d'alquímia casolana, on davant d'un seguit d'ingredients que, un per un, tenen un únic i sovint ampli valor nutritiu, i mitjançant els fogons, el forn, l'adob, l'amanit, i d'altres elements de preparació, els cuiners i cuineres creen el Seu Plat que volen oferir a la seva gent, normalment la família i amistats, però en la Mostra de Cuina Casolana ens ho ofereixen a la gent del nostre poble.

Que gran és l'expertesa del cuinar el dia a dia, que generós és l'esforç de millorar-ho els dies de festa o trobada amb la gent més propera, però quan hem d'agrair la voluntat de cuinar per a tots el dia de la Mostra de Cuina del Poble de Santa

Cristina. Volen fer Festa Gran amb les mans i els estris de cuina, amb les menges servides en plats a l'abast per a tothom, en un ampli i excel·lent mostrar de sabors, sabors i aromes que ens repton a decidir quins plats escollim, perquè no els podem tastar tots.

Un fet important que m'agradaria ressaltar de la nostra Mostra de Cuina, és la companyonia i el somriure ampli que s'aconsegueix, entre els participants; els que cuinen i no cal dir-ho entre els que s'ho mengen. Assaborir un plat va molt més enllà del fet de menjar-se'l, perquè incorpora les riques opinions dels agraites paladars i intercanvi de receptes entre fogons, i consells sobre el punt de sal, el punt sucós de les viandes o tantes i altres percepcions olfactivatives i gustatives dels cuiners i participants. Aquest any 2010, en què les economies van més justes per a tots i totes, encara més gaudirem del plaer de la bona cuina. Per ben poc tindrem molt de sabor, de gust, de plaer en els paladars i de bona companyia, com a participants a la Mostra de enguany.

Per totes aquestes raons i agraint l'esforç dels que estimem el poble, en aquells moments on el fer poble ha d'estar per sobre dels afers econòmics, vull felicitar a tots aquells gràcies als quals, a Santa Cristina podem presumir d'haver organitzat divuit homenatges al bon cuinar i menjar, però també agrair el seu interès d'expressar-nos aquesta dolça manera d'estimar, amb la voluntat que tots gaudirem de les millors sensacions.

A tots els ciutadans i ciutadanes, bona Cuina, Bon Profit i una abraçada.

L'Alcalde, Ricard Herrero.

Primers Plats



Tania Mercader López

Muntanyeta de pastanaga amb embotits

Pastanagues, Enciam, Pernil, Formatge, Llonganissa, Bull blanc, Bull negre, Sal, Pebre, Mel, Llimona, Oli

Es renten i es piquen les pastanagues.

Es renten i piquen els enciams

Es fa una barreja amb la mel, la llimona, l'oli, la sal, el pebre i s'amaneixen les pastanagues i els enciams per separat.

S'adorna el plat amb els embotits.

Kerstin Peter Sögemeier

Amanida de pollastre

1 pollastre i per a fer el caldo: 2 pastanagues, 1 ceba gran, 1 porro
500 g. de maionesa, 1 llauna gran de pinya, 2 llaunes de xampinyons tallats, 2 pots d'espàrrecs blancs, sal i pebre.

Bullir el pollastre (amb les pastanagues, ceba i porro) i deixar refredar.

Barrejar en un bol gran la maionesa amb més o menys la meitat del suc de pinya (de la llauna) fins que estigui cremós. Afegir sal i una mica de pebre.

Tallar el pollastre a tiretes i posar a la maionesa. Fer el mateix amb els espàrrecs tallats i els xampinyons.

Remoure amb compte.

Deixar reposar un mínim d'1 hora i servir a temperatura ambient (Si està molt freda perd sabor)

Isabel Aymerich Brujats

Variat de "Montaditos"

Pa, Salmó fumat, Anxoves, Pebrot, Escalivat, Maionesa, Palets de cranc
Segons el gust de cadascú

Montse Sala

Panqueque de Formatge Per a 12 panqueques

500 gr. de formatge Hawarti, 300 gr. de farina, 350 cl. de llet, 3 ous, mantega, $\frac{3}{4}$ kg de tomàquet pelat, sal, pebre, sucre, llorer, orenga, 2 cebes

Per a la pasta del panqueque es posa farina, llet, ous, un pols de sucre i sal. Es barreja tot amb el minipímer i es posa de mica en mica a la paella molt calenta, untada de mantega.

Quan és cuit per una cara es tomba per l'altra, com si fos una creppe. Es deixa refredar.

Pel farcit es talla el formatge en trossos llargs i s'enrotlla amb la pasta. Per a la salsa es fa un sofregit de ceba tallada molt i molt petita, tomàquet, orenga, pebre i llorer. S'aboca el sofregit per sobre la pasta i es posa al forn uns vint minuts.

Hawa Diallo

Cous cous amb salsa de xai

Ceba, Avecrem, Pebre moscat, Patata, Pasta de cous cous, Raiser (Fruit sec), Ensaladilla russa, Mantega, Vi negre, Oli d'oliva, All (3 dents)

Cous cous:

Es posa un cassó amb aigua. Es bull el cous cous al vapor. Quan estigui fet es treu.. Es barreja amb oli d'oliva. Es torna a bullir 10 minuts. Es treu i s'hi afegeix l'ensaladilla, els fruits secs i la mantega. Es retira.

Salsa:

Es posa la carn amb oli, all (3 dents) barrejat amb Avecrem. Es posa el pebre moscat. Es posa una mica de vi negre. Es deixa 10 minuts a la cassola i que vagi bullint a foc lent.

Es talla la patata a talls ben fins, s'afegeix i es cou a foc lent.

Fina Sánchez

Albergínia farcides amb botifarra de perol i ceps

Albergínies llargues, Botifarra de perol, Ceps (Secs), Ceba de Figueres, Sal, Pebre, Conyac, Formatge ratllat Emmental.

Per a la beixamel: Llet, Caldo d'au, Farina, Ceps, Sal, Pebre, Nou moscada, Conyac

Es parteixen les albergínies per la meitat i es buiden. Es reserva la polpa.

Es posen al forn amb una mica d'oli i sal per tal que quedin tendres.

Es trinxa la ceba i es sofregeix en oli d'oliva.

Es van incorporant la carn de les albergínies talladeta, després els ceps (Prèviament hidratats en aigua calenta i escorreguts), la sal i el pebre, la carn de la botifarra i el conyac.

A continuació s'omplen amb la massa. Es fa la beixamel amb la meitat de llet i la meitat de caldo, la farina i la resta dels ingredients. Es cobreixen les albergínies amb la beixamel, el formatge ratllat i es forneja amb el gratinador al gust.

1 kg de cous cous, 1 pollastre sencer, 1 got d'oli de gira-sol, ½ got d'oli d'oliva, 1 culleradeta de pebre negre, 1 de gingebre, una mica de safrà, Sal, 2 Cebes, 1 tomata gran, Julivert

Posem en remull el cous cous amb aigua, sal i oli. Es cuina al vapor durant 3 minuts. Es mulla un altre cop amb aigua i oli. Es torna a cuinar al vapor, aquest cop dues hores.

Acompanyament:

Posar oli en una cassola. Afegir el pollastre, la ceba, les verdures i l'aigua. Coure-ho durant una hora.

Es barreja tot i ja es pot servir.

Llom de bacallà dessalat, Olivada, Tomàquet natural ratllada, Oli d'oliva

Agafem el bacallà i li retirem la pell i l'emboliquem amb plàstic transparent. El fem rodó.

El posem al congelador i quan està semi congelat, el tallem a rodelles primes.

Al fons d'una plata hi posem la tomata ratllada i seguidament el bacallà i el cobrirem amb oli d'oliva barrejat amb olivada. Es posa a macerar 4 o 5 hores mínim.

Ingredients (per quatre/sis persones)

Un pebrot vermell, dos pebrots verds, 170 grams de formatge fresc, 150 grams de formatge per a untar, 80 gr. de formatge "parmesà", 5 ous, dos cullerades de llavors de sèsam, una culleradeta de mantega, 100 ml de nata líquida, Sal i pebre i un pols de comí

Es posen a escalivar els pebrots i es deixen refredar, a continuació es pelen i es treuen les llavors.

Triturarem els formatges amb els ous, sèsam, nata líquida i el pols de comí.

S'agafa un motllo (pot ser rodo o allargat). Es posa mantega per què no s'agafi. Posteriorment anem fent capes amb la massa que hem triturat i els pebrots.

Es posa al forn (prèviament escalfat a 170 graus aproximadament durant 1 hora).

Es va punxant fins es veu que està acabat.

Es posa a refredar a la nevera durant 2 hores.

Finalment es presenta amb unes fulles de rúcula i llavors de sèsam.

Mercè Oliver Ricart

Canelons

Pollastre, porc, botifarres, vedella, ous, oli, mantega, ceba, alls, farina, llet, formatge, pasta de canelons

Rostir la carn amb alls i ceba, i bullir els ous.

Triturar-ho tot i afegir-hi beixamel clara.

Bullir els canelons, omplir-ho amb la pasta i cobrir de beixamel amb formatge ratllat per sobre.

Gratinar.

Nuri Arbat

Truita de patates amb gambes de l'àvia Nuri Per a 4 persones

4 ous, patates, gambes

Es fregeixen les patates. Es fregeixen les gambes.

Es baten els ous i es barregen amb les patates i els ous.

Es fa la truita i ja es pot servir

Kerstin Peter Sogemeier

Rotllet de salmó amb espinacs

125 g. Espinacs, 4 ous, 250 g. de salmó fumat, 200 g. de formatge fresc, ½ llimona suc i pela, un pessic de nou moscada, anet, sal i pebre

Barrejar els espinacs amb els rovells d'ou, la nou moscada, la sal i el pebre.

Batre les clares dels ous amb una barreja de sal i després afegir a la barreja d'espinacs.

Tapar una safata amb paper per al forn i escampar la massa d'espinacs. Coure-ho al forn a 200° durant 10-12 minuts.

Deixar refredar. Barrejar el formatge fresc amb l'anet picat, la llimona (Suc i pela), afegir-hi la sal, el pebre i escampar sobre els espinacs (refredats).

Cobrir-ho tot amb el salmó. Enrotllar-ho i tapar-ho amb paper d'alumini o film.

Deixar durant 6 hores i tallar a rodanxes

Fèlix Vicens Bou i Dolors González Navarro

Esqueixada de bacallà i verdures amb salmó fumat

1 kg. de bacallà, 1 pebrot vermell, 1 pebrot verd, 200g. de tomàquet Cherry, 2 cebes, 2 alls, Cebollí, 300 gr. de salmó fumat, 2 pots de puntes d'espàrrecs, 1 pot d'olives negres, 1 pot d'olives verdes, ½ litre d'oli d'oliva balsàmic, Oregana, Pebre negre en gra i sal

Es macera el bacallà amb oli, alls, pebre en gra, oregana i les verdures trinxades ben petites juntament amb les olives i el salmó fumat.

Es barregen tots els ingredients amb el bacallà (sense les espècies).

Es presenta en platets individuals

Es serveix en una Font amb gel picat.

Mariam Atmnane

Tajin de vedella

Pere Jofra i Palou

Carpaccio de peus de porc

Peus de porc, farina, farigola, llaurer, sal, oli. Acompanyament: endívies, anxoves, llagostins o escamarlans

Preparació

Es desossen els peus de porc bullits amb espècies (Farigola, llaurer, sal)

Es tallen ben fins. S'enfarinen amb oli roent durant un minut

Es serveixen amb acompanyament (Endívies, anxoves, llagostins o escamarlans)

Carme Barreneche

Crepes de marisc

Roser Peris

Canelons de patata

Patates

Farciment pels canelons Base de patata bullida amb pell i es talla a làmines.

Es fa el farciment de canelons i es posa al mig de les làmines

Es rebossa.

Es pot servir fred o calent.



MANPER
PRIME FILIP I FILL, S.C.

**TREBALLS AMB
ACER INOXIDABLE**

Ctra C-65 Gi a St. Feliu Km 27,7 Nau 2B
SANTA CRISTINA D'ARO
Tel. 972 83 60 02 Fax 972 83 60 03
manper@manper.net

radio TAXI COSTA BRAVA
T J 972 65 25 25

SERVEI - SERVICIO - SERVICI
Salamanca - Vilamós - Platja d'Aro - S'Agaró - Sta. Cristina d'Aro

SERVICIO TAXI DE 4 Y 8 PLAZAS Y EURO TAXI

www.radiotaxicostabrava.com
reservas@radiotaxicostabrava.com

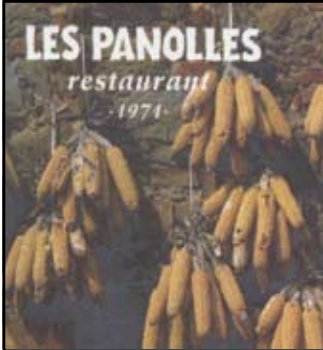


**CLUB DE GOLF
COSTA BRAVA**

www.golfcostabrava.com

Urb. Golf Costa Brava
La masia - Santa Cristina d'Aro
Tel. 972 83 71 50 - Fax 972 83 72 72
info@golfcostabrava.com

LES PANOLLES
restaurant
1971



**TABACS
JAUME SALAS**

C. Teulera, 66
Tel. 972 83 70 20
Santa Cristina d'Aro



DOMLLAR
COSTA BRAVA, SL

EXCAVACIÓ - CONSTRUCCIÓ

Tel. Administració
625300137
Excavació
625300138
Construcció
691199559

N.I.F. B17991308
domllar@telefonica.net
Aving. Països Catalans, 18
17246 SANTA CRISTINA D'ARO



Wir leben Autos.

MIGUEL BASSAS
Distribuidor Oficial OPEL

www.opelbassas.com - Tel. 972 837108 - Santa Cristina d'Aro

Segons Plats



Per a 4 persones: 250 gr. De tonyina en oli d'oliva, 150 gr. de gambes pelades mitjanes, 4 ous durs, 3 cullerades soperes de maionesa, 1 cullerada de ketchup, 1 pot d'olives farcides, 2 cebes tendres, sal

Courem la pasta en una olla amb aigua abundant amb sal el temps que s'indiqui a l'envàs. Ho reservem.

Es posa la tonyina, la ceba molt picada, els ous picats, les gambes trossejades, les olives picades, la maionesa i el ketchup en un bol. Es barreja tot ben barrejat.

Es posa la pasta sobre un drap de cuina net. S'asseca bé i es comença a col·locar sobre cada làmina de pasta de caneló una cullerada del farciment que hem preparat anteriorment.

La decoració del plat va al gust del cuiner.

Calamars, llagostins, carn picada, ceba, ou, all, julivert, tomàquet, sal, pebre

Es fa un bon sofregit de ceba i tomàquet. Quan és cuit, es tritura fins que quedi ben fi. Tot seguit, es netegen els calamars, les potes i les ales es tallen a trossos ben petits i es barregen amb la carn picada, l'all i el julivert i l'ou batut. Amb aquesta barreja s'omplen els calamars i es tanquen amb uns escuradents.

Es posen dins la cassola amb el sofregit.

S'afegeix aigua fins que quedin coberts i la picada. Quan faltin 3 minuts s'hi posen els llagostins.

Carmen Pérez González

Col farcida de carn amb pilotilles

1 col, 300 g. de carn picada de pollastre i vedella, sal, pebre, ous, pa ratllat, ceba, ametlles, pa torrat

Coure la col.

Fer la pasta pel farcit amb la carn, els ous, el pa ratllat, la sal i el pebre.

Es fa el farcellet i es cou.

Es fa una salsa amb la ceba, les ametlles i el pa torrat.

Es passa pel turmix amb un xic de brou i es bull durant uns 15 minuts

Rosa Coronel i Beas

Mongetes amb cloïsses i gambes

1 kg. de mongetes blanques cuites, ¼ de kg. De cloïsses, 400 g. De gambes o llagostins, 2 cebes, 3 tomàquets mitjans, pebre vermell picant, oli, sal, 4 dents d'all, brou de peix

Es fregeixen les gambes. Es fa un sofregit amb tomàquet i ceba.

Quan està fet es posen les mongetes el brou, les cloïsses fins que faci xup xup.

S'hi tira la picada d'alls, la sal, el pebre vermell picant, el julivert i al final, les gambes.

Anna Maria Ramon Ribà

Quiche de xampinyons i bacó

Per 4 / 6 racions

Massa de pasta de full congelada

Pel farcit: 100 g. de bacó, 250 g. De xampinyons, 3 cullerades d'oli, 80 g. De formatge ratllat, Sal, Un got de nata líquida, 3 ous, Pebre negre i nou moscada

La massa s'ha d'estendre en un motlle untat amb mantega o margarina.

El forn s'escalfa a temperatura mitja alta i s'hi introdueix la massa durant 15 o 20 minuts.

Es netegen els xampinyons. Es tallen en làmines fines i es fregeixen amb oli durant 5 minuts.

Treure la cona del bacó i es talla a trossets menuts.

Es baten els ous juntament amb la nata, la sal, el pebre i una mica de nou moscada.

A continuació s'afegeixen els xampinyons escorreguts d'oli. S'afegeix també el formatge i el bacó.

Es remou tot bé.

La barreja es posa sobre la massa i s'introdueix de nou el motlle al forn durant 25 minuts aproximadament fins que el farcit quedi ben quallat.

Deixar reposar, treure del motlle quan estigui una mica tebi i servir.

Per a 4 persones

1 kg. De cargols, ¼ de litre d'oli, Sal i pebre (Al gust), All i oli

Poseu en una cassola gran i fonda els cargols. A continuació hi aboqueu l'aigua, que els cobreixi, i els deixeu bullir 30 minuts.

Quan els cargols ja han absorbit l'aigua, s'hi tira l'oli, la sal i el pebre, i després es deixa rostir. Quan ja estiguin rostits es serveixen amb all i oli separat i... bon profit!!!

Anna Maria Donatiu Dalmau

Suquet de peix

Lluç, Calamar, Gamba o escamarlans, Cloïsses, Cebes, Tomàquet, All, julivert

Es fregeix el peix i la gamba.

S'escorre bé.

Es retira i es fa el sofregit amb la ceba, el tomàquet, l'all i el julivert.

Es posa el peix, el calamar, el fumet i s'hi tira la picada.

S'hi posa la gamba i les cloïsses.

Ramon Colomer i Laura Companyó

Conill amb gambes

Per a 4 persones

1 conill, 8 gambes grosses, 1 ceba, 250g. de tomàquets, 2 alls, 1 copa de vi ranci, 1 copa de conyac, ametlles torrades, brou de carn, 20 g. de xocolata, 20 g. de mantega, oli, sal, pebre, 20g. de farina

Tallar el conill, salpebrar i rostir.

Reservar.

Saltejar les gambes i reservar.

Sofregir la ceba, quan tingui color afegir els alls, els tomàquets i el brou.

Afegir el conill.

En un morter fer una picada amb les ametlles i la xocolata.

Afegir el vi ranci, posar-ho al conill i coure 25 minuts.

Quan el conill estigui tou passar la salsa pel xino.

Posar el conill i les gambes i flamejar amb el conyac. Coure 15 minuts.

Barrejar la mantega i la farina. Afegir-ho perquè espesseixi. Coure 5 minuts més.

Conxi Cabezas i Palomero

Mandonguilles amb sépia i gambes

Carn de vedella picada, carn de porc picada, all ben picat, julivert ben picat, pa ratllat, 1 ou, farina, sépia, gambes, vi blanc sec, oli, ceba, tomàquet

Es fan les mandonguilles amb la meitat de la carn de vedella i meitat de porc, all i julivert, pa ratllat i un ou. S'enfarinen i es fregeixen una mica. Es retiren en un plat.

Amb el mateix oli, es posa la sépia tallada i es tapa. Es deixa coure en el seu mateix suc. Les gambes es fan a part, i s'aboca també el suc a la sépia.

Es posa la ceba picada a fregir i es deixa molt daurada. Després es posa el tomàquet i es fa el sofregit ben confitat.

Es posa una mica de vi, es deixa evaporar, s'hi posen les mandonguilles, una miqueta d'aigua, les gambes i que faci xup-xup.

Recordeu que és més bo si es deixen reposar una estoneta.

Victòria Garcia Solano

El platillo de la Victòria

Pollastre, escamarlans, bolets, tomàquet, ceba, alls, picada, xocolata, safrà

Es posa oli a la cassola.

Quan estigui ben calent s'hi afegeix el pollastre a talls.

Quan estigui ben ros s'hi afegeix la ceba i es deixa rossejar.

S'hi posa l'all, es remena i s'hi afegeix el tomàquet.

Es remou i s'hi afegeix una mica d'aigua.

Al cap d'una estona s'hi afegeixen els bolets i finalment s'hi posa la picada amb xocolata.

Montse Ribas Terrasench

Llom a la mostassa

Per a 6 persones

1 kg. De llom de porc, 1 pot de mostassa granulada, 4 cebes, 3 pastanagues, 3 tomàquets, 1 got de vi "El gran chef"

Es posa oli en una plata per al forn a 170°

Es salpebra el llom, es cobreix amb la mostassa

Quan l'oli està calent es posa al forn

Es deixa 30 minuts, s'hi tira la ceba, la pastanaga, el tomàquet trossejat i el vi.

Es deixa coure segons la mida del llom. Que no quedi massa sec.

Es treu el llom i es deixa refredar. Millor si es fa el dia anterior.

Es talla a làmines, es posa en una safata per poder anar al forn.

Es cobreix amb la ceba, el tomàquet i la pastanaga que haurà quedat, a trossos petits, sense triturar. Es deixa coure uns 20 minuts.

can Xerta
Restaurant

Direcció:
Cuina: Manel i Mari
Menjador: Emili

Cami Fondo, 21
Tels. 972 83 82 83 - 972 83 50 49
SANTA CRISTINA D'ARO
canxerta@hotmail.com

Apart. 679

helenajomet
FINQUES

Helena Jomet i Bonet
m 800 35 15 83
helenajomet.com
Taulera, 96, Tel. 972 83 80 84, 8CA
Pl. Monestir, 34, Tel. 972 32 54 96, 8FG
Pg. del Mar, 25, Tel. 972 32 16 56, 8FG

www.helenajomet.com

MARBRES
PEDRES **SERRA**
i GRANITS NATURALS

CARRER ERES, 44
TEL. i FAX 972 / 32 09 82
17220 SANT FELIU DE GUÍXOLS (GIRONA)

AA ■ AADVOCATS ■

Assessorament jurídic i legal
a empreses i particulars

- Monturiol, 29
- 17246 Santa Cristina d'Aro
- Telèfon 972838167
- info@advocats.com
- www.advocats.com

ROURA
CAFÈS

SANTA TERESA, 24
TEL. 972 32 05 48
FAX 97282 01 94
17220 SANT FELIU DE GUÍXOLS
(GIRONA)
cafesorourell@cafesorourell.com



Pl. Mn. Baldiri Reixac, s/n - Tel. 972 83 70 74
17246 Santa Cristina d'Aro



GINESTA GRUP **GAITIA**

ceràmiques • banys • cines • llars de foc
parquets • portes • vestidors • il·luminació
materials per a la construcció

Ctra. Girona, 27-29 - Tel. 972320529
Sant Feliu de Guíxols

Miquel Royo

Pollastre amb botifarra

pollastre, botifarra, alls, cebes, vi blanc, pebre, sal

Posar junts tots els ingredients a la cassola, els alls (la cabeça sencera) i les cebes (millor petites) i senceres i si no tallades en 4 talls a foc lent fins que estigui ben tendre i daurat.

Isabel

Cargols amb cansalada i salsitxes

4 cebes de Figueres grosses, 2 kg. De tomàquets, ½ kg. de cansalada fresca, 1,5 kg. de salsitxes, 4 grans d'all, Julivert, Pebre negre, Sal, ½ litre de vi blanc, 2 cullerades de farina, 3 kg. de cargols

Rentem els cargols i els bullim un parell de vegades amb sal Durant mitja hora.

Fregim les salsitxes i la cansalada i ho reservem.

Sofregim la ceba, el tomàquet i una picada d'all i julivert.

Tallem ben petites les salsitxes i la cansalada i ho afegim al sofregit juntament amb pebre al gust del consumidor.

Afegim també 2 cullerades de farina remenant bé i hi afegim el vi blanc.

Hi aboquem els cargols i ho deixem coure fins que els cargols estiguin fets.

Teresa Casas i Anna Anglada i Felip

Cargols amb cabra

Cargols, Cabra, pit de porc, cebes, tomàquets, pastanagues, ametlles, safrà

Bullir els cargols i escórrer-los. Fregir el pit de porc, tirar-hi la ceba i la pastanaga. Tot seguit l'all picat i els tomàquets. Afegir-hi la picada i seguidament posar-ho tot en una cassola amb aigua juntament amb els cargols a bullir una estona.

2 peus de porc amb gambes, 8 gambes, 1 ceba grossa i 1 de petita, 2 alls sencers, 6 ametlles torrades, 6 avellanes torrades, ½ galeta, una mica de xocolata negra, sal, pebre, julivert, oli, llorer, 1 cullerada sopera de tomàquet sofregit

Poseu els peus de porc tallats per la meitat en una olla a pressió i cobriu-los amb aigua, poseu-hi la fulla de llorer, sal i pebre, una cabeça d'all i la ceba petita i deixeu-ho bullir durant aproximadament ½ hora.

A part, en una cassola, poseu oli i la ceba picada, poseu sal i sofregiu-la.

Prepareu la picada dels alls pelats d'una cabeça i el julivert i una mica de sal, afegiu la picada a la ceba i acabeu de sofregiu-ho tot. Finalment afegiu el tomàquet.

Quan els peus ja estiguin cuits afegiu-los al sofregit amb la meitat del suc de la seva cocció i que es vagin fent durant ¼ d'hora.

Saltegeu les gambes a part i introduïu-les als peus.

Per últim, fer la picada de les ametlles i avellanes pelades, galeta i xocolata i aboqueu-la a la cassola també. Acabeu de coure-ho durant ¼ d'hora més, tasteu-ho i, si cal, rectifiqueu-ho de sal i pebre.

2 cuixetes de pollastre per persona, 1 cabeça d'all, 2 cebetes, 1 pastanaga, 2 prunes, Mel al gust, 2 cullerades de postres de mel, Oli, Sal, Llorer, Pebre

En una cassola amb oli es dauren les cuixetes de pollastre, prèviament macerades en oli, una pela de llimona, llorer, sal i pebre.

Es retiren les cuixetes i en la mateixa cassola i el mateix oli es fa la pastanaga, la ceba, i els alls amb les prunes.

Un cop fet s'afegeixen les cuixetes a la cassola amb un got d'aigua i a foc lent es deixa reduir l'aigua. Un cop consumida, s'hi tira la mel. Es deixa coure 2 minuts per acabar de fer-se el rostit.

Peus de porc, Ceps, Botifarra de perol, 2 clares d'ou, Farina, ceba, tomàquet, All, Un got de vi blanc, Ametlles, all, julivert

Desossar els peus de porc.

Saltejar els ceps a la paella.

Afegir botifarra de perol saltejada

Fer 2 clares d'ou a punt de neu i barrejar el farcit amb les clares.

Farceixo el peu amb la barreja.

S'enfarina i es fregeix una miqueta.

Es fa un sofregit de ceba tomàquet i all amb un gotet de vi blanc. S'afegeixen els peus i una mica d'aigua del suc d'haver bullit els peus.

Que facu xup xup 20 25 minuts a foc mitjà.

Fer una picada d'ametlles amb all i julivert i tirar-ho per sobre quan estigui cuit.

CARAVANING
Esguard

El millor mobiliari...

... pel teu Estiu!!

C. TAULERA N° 6 - 609154254 - info@caravanning-esguard.com

PINTURA
Decoració

• Fregassos • J. Negre
Lacat • Envernissat • Façanes
Estucat Venecià • Rotulació

Barri Salom, s/n.
Tels. 972 83 73 17 - 972 83 75 40
SANTA CRISTINA D'ARO

CARNISSERIA · XARCUTERIA

ROSÉS

Modular

MOBILIARI DE CUINA I BANY
REFORMES DE LA LLAR
ELECTRODOMÈSTICS

C/ Balcon, 2 - Tel. 972 83 73 17
17206 SANTA CRISTINA D'ARO Girona
www.modularpunta.com

XVIII Mostra de
Cuina Casolana

santa cristina d'aro

Postres



Sònia Martínez Casanovas i Àlex Revuelta Bassas

Pastís de Quallada amb mermelada de fruits del bosc

½ litre de nata, ½ litre de llet, 2 quallades, 4 cullerades soperes de sucre, Sobaos, Mermelada de maduixa o de fruits del bosc

Es posen a bullir els líquids amb el sucre i s'afegeix la quallada dissolta; quan bull es treu del foc, es fa bullir 2 o 3 vegades, es posa a la plata de servir amb els sobaos tallats pel mig a sobre i es posa a la nevera. Quan es refreda es posa la mermelada per sobre dels sobaos.

Anna Schärf Peter

Pastel de marmol

250 g. de margarina, 200 g. de sucre, 1 cullerada sopera de sucre de vainilla (casolà), 4 ous, 300 g. de farina, 1 culleradeta de llevat en pols, 2 cullerades de llet, 1 cullerada de brandy, 3 cullerades de xocolata a la tassa, 3 cullerades de llet, Margarina per engrassar el motlle, un motlle rectangular

Batre la margarina fins que estigui espumosa. S'afegeixen els sucres. Es segueix batent. Afegir-hi els ous un a un per tal que es barregi millor la margarina.

Afegir la farina amb el llevat i la llet, batre-ho fins que es barregi tot i la massa estigui uniforme.

Untar el motlle i posar $\frac{3}{4}$ parts de la massa al motlle.

Afegir a la resta de la massa les 3 cullerades de xocolata i la llet, barrejar bé i bolcar a sobre de la massa del motlle.

Es passa una forquilla, començant en un lateral, en forma d'espiral per la massa.

Fornejar a 180 graus (Escalfar el forn) durant 50 o 60 minuts.

Comprovar amb un punxó de fusta si està cuit. Si ho està, no s'hi enganxarà.

¾ de kg. De farina, 7 ous, 2 iogurts, 2 gots d'oli, 3 mesures de sucre, 2 Royals, la ratlladura d'una llimona, barreja de can Quim.

Tot ben barrejat i les clares dels ous batudes. Quan la coca està cuïta s'agafa una agulla i es punxa. Si l'agulla surt neta, la coca està cuïta.

Quan la coca és freda s'obre per la meitat i s'emplena de crema.

I per acompanyar, un got de moscatell del Celler de Can Quim.

250 g. margarina o mantega, 5 ous, 200 g. de sucre, 2 sobres de sucre de vainilla, 600 g. de farina, 32 g. de llevadura en pols (2 sobres), 350 cc. de llet

Barrejar tots els ingredients i posar-los a la gofrera. No posar gaire massa perquè augmenta quasi el doble.

Acompanyar amb nata i fruites o xocolata o sucre glacé.

Per al tocinillo: 200 g. De sucre, 6 rovells d'ou, 1 ou, Sucre per a caramel·litzar el motlle

Per al bescuit: 1 tauleta de xocolata sense llet, 100 g. de sucre, 5 ous

Per al pastís: 300 g. De nata muntada

Per al tocinillo: Posar en una cassola els 200 g. De sucre i ¾ d'un got d'aigua. Remoure fins que no quedi cap grumoll. A continuació coure a foc viu fins a aconseguir un almívar al punt (uns 15 minuts).

Batre els rovells i l'ou, i afegir l'almívar sense deixar de batre. Passar per un colador i escampar la barreja al motlle caramel·litzat. Coure al forn al bany maria durant 15 minuts i deixar refredar.

Per al bescuit: Batre els rovells amb el sucre fins que estiguin cremoses. Afegir la xocolata fosa al bany maria amb dues cullerades d'aigua i barrejar bé. Incorporar les clares muntades a punt de neu. Escampar la barreja en un motlle de la mateixa mida que el del tocinillo (+- 25 com.) i coure al forn prèviament escalfat durant 25 minuts, desemmotllar i deixar refredar.

Per al pastís: Cobrir el tocinillo amb la nata muntada i col·locar sobre el bescuit de xocolata. Deixar refredar una hora a la nevera i desemmotllar. Es pot guarnir amb fils de xocolata per sobre el tocinillo.

Bon profit.

Mari Comino

Tarta de Santiago

Per a 6 persones: 250 gr. D'ametlla crua mòlta, 200 gr. De sucre, La pela d'1 llimona (La part groga i prou), 4 ous, Sucre glacé

Escalfar el forn a 180°.

Posar en un bol el sucre, la pela de la llimona tallada molt fina i els ous. Batre molt bé per tal que quedi tot ben barrejat. Afegir les ametlles i tornar a barrejar. Quan estigui tot ben barrejat posar en un motlle engrassat amb mantega i enfornar durant 20 o 25 minuts. Desemmotllar.

Guarnir posant la creu de Santiago al centre amb sucre glacé.

Maria Parra

Pastís de melindros amb crema catalana

Melindros de pastisseria

Per a la crema: Llet, Rovells d'ou, Sucre, Pela de llimona, Vainilla, Canyella (En branca), Maizena

Es fa bullir la llet amb sucre, vainilla, canyella i pel de llimona. Quan comença a bullir s'aboca damunt de rovells d'ou poc a poc remenant bé amb un batedor, S'hi posa la maizena diluïda amb una mica de llet, i es remena poc a poc / sense bullir mai/. fins que comença a espesseir.

Amb un motlle muntar el pastís amb capes de melindros i capes de crema i acabar-lo amb xocolata, nata, etc...

Elena Kosidlo

Pastís de fruita

75 gr. mantega, 75 gr. sucre, 2 ous, vainilla en pols, un polsim de sal, 150gr. farina, 1 cu. llevadura en pols, 2 cu. Llet

Es barregen tots els ingredients fins que quedi una pasta cremosa, tot seguit es posa en una forma rodona i al forn.

Forn: 175° duran 25 minuts

Quan el pastis està fred s'incorporen les fruites vermelles i es fa una gelatina per donar brillantor.

4 ous, 4 iogurts, 400 gr. de Philadelphia, 3 cullerades de farina, 12 cullerades de sucre

Ariadna Peña i Pablo Martori

Pastís de maduixa

Massa: 1 tassa i mitja de farina amb llevat, ½ tassa de maizena, 1 tassa de sucre, 100 g. De margarina, 1 ou, 1 raig de llet

Crema: 250 g. De nata

Decoracio: Maduixes

Massa: Barregeu els ingredients secs: farina, maizena i sucre. Un cop barrejats, afegiu-hi la margarina i l'ou.

Ligueu bé la massa i, si cal, afegiu-hi un raig de llet. Poseu mantega al motlle i enfari-neu-lo. Poseu-vos oli a les mans i escampeu la massa al motlle.

Cuineu-ho al forn 15 minuts a 180°.

Bateu la nata al punt de neu amb una mica de sucre i un cop estigui freda, escampeu-la sobre la massa.

Talleu les maduixes i decoreu el pastís.

Variants: Es pot fer servir préssecs en almívar

Carme Caritg

Pastís d'ametlla

200 gr. ametlla crua molta, 200 gr. sucre, 6 ous (muntar les clares al punt de neu), 1 ratlladura de llimona, 1 cullerada petita de canyella, 1 cullerada soperada de farina, 1 sobre de llevat "Royal"

En un bol, barrejar els rovells d'ou amb el sucre fins obtenir una crema. Afegir la farina d'ametlla i la ratlladura de llimona. Posar la canyella i la farina fins obtenir una massa homogènia. Barrejar les clares muntades (vigilar que no perdin la textura) i el llevat "Royal". Posar-ho en un motlle amb una mica d'oli o mantega per evitar que s'enganxi. Introduir-ho al forn (180°) durant 20 minuts

1kg. de farina, 300 g. de sucre, 140 ml. d'anís sec, 2g. de matafaluga picada fina, 50 g. de llevat fresc de París, 8 ous, la ratlladura d'una llimona, una punta de canyella en pols, 2g. de sal, 100 ml. de llet, 150 g. de mantega, oli d'oliva per fregir, sucre per ensucrar els bunyols

Escalfeu fins a 20° la llet i desfeu-hi el llevat fresc.

Pasteu tots els ingredients junts durant 10 minuts.

Poseu-ho a llevar durant dues hores en un lloc de la casa a uns 35°.

Talleu la pasta a porcions, feu-ne boles i feu-hi un foradet al mig.

Fregiu els bunyols amb oli d'oliva a 160° i assequeu-los sobre paper de cuina.

Ruixeu-los amb un fil d'anís i empolvoreu-los amb sucre.

100 g. de farina, 7 ous, 175 g. de sucre, 175 g. de mantega, 175 g. de xocolata amarga, 50 g. d'ametlla mòlta, 100 g. de melmelada, 150 g. de xocolata fondant, 4 cullerades de nata líquida

Batre enèrgicament la mantega fins aconseguir que quedi espumosa i afegir el sucre i els rovells d'ou un a un sense deixar de remoure.

Fondre al bany Maria la xocolata amarga i afegir-la a la massa anterior quan s'hagi refredat una mica.

En un bol barrejar la farina amb les ametlles mòltes i incorporar-ho a la barreja anterior sense deixar de remoure. Incorporar finalment les clares batudes a punt de neu.

Coure en el forn a temperatura de 180° durant 45 minuts, en un motlle amb mantega i farina (perquè no s'enganxi).

Tallar el pa de pessic horitzontalment i omplir-lo amb la melmelada d'albercoc. Tanqueu-lo i unteu-lo també amb la melmelada per fora.

Realitzar la cobertura fonent la xocolata amb la mantega al bany maria. Quan estigui fos afegir la nata líquida i cobrir el pa de pessic.

Introduir el pastís a la nevera i servir si es vol amb nata muntada.

Assumpció Riera Tusell

Coques de cabell d'àngel

Pasta de full, carbassa de siam, sucre, pinyons de pinya, ous, sucre moreno

Es fa amb pasta de full per sota i per sobre. Per dintre es posa el cabell d'àngel.

Cabell d'àngel:

Es cou la carbassa de Siam, amb aigua bullint o al forn. Es treuen els fils de la carbassa (Pulpa). Es barreja amb sucre fins que queda una confitura. Es posa dins les dues capes de pasta de full. Es pinta amb ou i es posa els pinyons de pinya. S'hi tira sucre moreno. Es posa al forn a 180° durant 20 / 25 minuts a la part baixa.

Marina Rosés Formatger

Flam d'ou al gust

Joan Bou i Geli

Pastís de xocolata amb nous



BAR RESTAURANT SOLIUS

Carns a la brasa
Menús diaris i carta
amb cuina casolana catalana
Caps de setmana Mariscada freda gallega

Solius

Ctra. de Girona a Sant Feliu, km. 27.7
Tel. 670 783 183 – r.solius@gmail.com

Obert tots els dies a les 6h del matí



ESCLAT

De dilluns a dissabte, de 9 a 21h
Diumenge, de 9 a 14h

C/ Narcís Monturiol
(Cantonada Jacint Verdaguer)
SANTA CRISTINA D'ARO

Tel. **972 83 80 83**