

XIX

MOSTRA DE CUINA CASOLANA

SANTA CRISTINA D'ARO

Dissabte
11 de juny 2011
al Pavelló d'Esports
a les 21.00h

Organitza:



Ajuntament de
Santa Cristina d'Aro



Diputació de Girona



RIU D'OR
 Tel. 972 83 70 13
 C. Teulera, 15 - Sta. Cristina d'Aro



GRUP VILANOVA
 A SEGUIMENT
 ADMINISTRACIÓ • COMPTABLE • FISCAL • LABORAL • FINANCER
 PLANIFICACIÓ I GESTIÓ INTEGRAL PER A EMPRESES
 ADMINISTRACIÓ I VENDA DE FIANCIS
 CONDOMINIIS D'ASSURANÇES

Of. de S. FELIU DE GUÍXOLS - C/da. del 29 de Juny, 41 - Tel. 972 32 67 67 - 972 32 10 74 - Fax 972 32 62 12
 Of. de LLANOSTUA - Carrer d'Arce de Santa Te, 11 - Tel. 972 83 77 79 - Fax 972 83 77 77
 Of. de SANTA CRISTINA D'ARO - Carrer Balcells, 28 - Tel. 972 83 71 83 - Fax 972 83 75 51

Pâtisserie - Fleca



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



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

Tel. 972 83 81 48 - 627 43 11 44
 C/ Salvador Espriu, n° 8, Local 3 - www.mompo.es

DISFRED *Fresc*

PEIXATERIA

CASA DE LA BEIRA - Tel. 972 86 37 00 - Pineda Marçà, 21
 LLANOSTUA - Tel. 972 83 34 71 - Penyal Primitiu, 14, 1
 RACÓ - Tel. 972 32 81 91 - Avda. Plaça d'Ena, 212 - Lloba Cros de Vilagel
 SANT FELIU DE GUÍXOLS - Tel. 972 32 89 58 - Carrer Escuders, 7
 SANT FELIU DE GUÍXOLS - Tel. 972 32 58 67 - Carrer Calçada, 90
 SANT FELIU DE GUÍXOLS - Tel. 972 32 07 82 - Plaça Ramon Llull, 10
 SANTA CRISTINA D'ARO - Tel. 972 83 59 32 - Carrer La Teulera, 28



Modular

MOBILIARI DE CUNA I BANY
 REFORMES DE LA LLAR
 ELECTRODOMÈSTICS

C/ Balcells, 28 - Tel. 972 83 71 87
 17220 SANTA CRISTINA D'ARO - Girona
 972 83 59 28 - www.modular.com



ROURA
CAFÈS

SANTA TERESA, 24 - Tel. 32 05 48 - Fax 972 82 01 94
 17220 SANT FELIU DE GUÍXOLS (Girona)
 cafesroura@cafesroura.com

11rs PLATS



DULCE M. DEULOFEU CODINA

TRÈVOL DE CARPACCIOS

Carpaccio de vedella, bou i peu de porc

- Maceracions:
- Oli
- Olivada
- Pebre
- Soja
- Parmesà
- Sal
- Vinagre de Mòdena
- Mostassa
- Vinagre de cava

Es tallen encenalls molt fins (a màquina) de vedella, bou i peu de porc adobada i semi congelada en un plat.

Salses:

Vedella: s'escampen virutes de parmesà amb una salsa vinagreta amb vinagre de Mòdena, sal, oli, olivada (Patè d'oliva)

Bou: Es fa una salsa amb: sal, oli, pebre, mostassa i unes gotes de soja

Peu de porc: Es fa una vinagreta amb: Sal, oli, vinagre de Mòdena i vinagre de cava.

Bon profit

TANIA MERCADER

BOTIFARRA DOLÇA AMB POMA

Per a 4 persones:

- 4 botifarres dolces
- Oli d'oliva
- Una pela de llimona
- Aigua
- 3 pomes
- Una mica de llard de porc (Opcional)
- 1 branca de canyella
- Garnatxa o moscatell

Punxem les botifarres per evitar que es rebotin durant la cocció i les daurem una mica amb l'oli i el llard.

Els hi afegim una mica d'aigua, la pela de la llimona, la branca de canyella i un xic de moscatell o garnatxa fins que quedin cobertes.

A mitja cocció, afegim les pomes pelades i tallades a octaus, i les deixem que coguin amb les botifarres.

Deixem coure lentament fins que el suc es caramel·litzi.

Es serveix calentó acompanyat de pa o torradetes.

HAWA DIALLO

FATAYA (plat típic de senegal)

- Farina
- Tomàquet fregit
- All (2)
- Carn picada
- AVECrem
- Ous

Es prepara la farina amb ous. Es barreja amb la mantega. Es separa. La massa s'estira i es talla a quadrets. Es posa la carn picada, l'all, el tomàquet fregit i es pica tot. Es posa una mica de carn i es posa al damunt dels quadrets. Es fregeix.

HAWA DIALLO

COUS COUS AMB SALSÀ 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.

Salsà:

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.

LAURA CERVERA SABATER

PÚDING DE PEIX

- 6 cebes
- 500 g. De salmó
- 30 llagostins
- 1 / 2 kg. de farina
- 2 enciams
- 1 / 2 litre d'oli d'oliva
- Sal
- 2 kg. de lluç
- 30 musclos
- 24 ous
- 2 kg. de tomàquet
- 6 llimones
- 1 / 2 litre de vi blanc
- Pebre

Es posa el peix a coure al forn amb aigua, vi blanc, ceba tallada i suc de pebre, llimona i sal.

Es fregeixen els llagostins, i amb el suc es fa la beixamel. S'hi posen els ous i el peix.

Es posa en un motlle i es cou al bany maria al forn. Quan ja és cuit es desemmotlla i s'adorna amb les gambes, els musclos, l'enciam i el tomàquet amanits.

PABLO MARTORI I ARIADNA PEÑA

EMPANADES CRIOLLES

Farcit:

- 250 g de carn de vedella picada
- 3 ous durs, picats
- oli, sal
- 250 g de ceba picada
- 30 g d'olives sense pinyol
- pebre dolç, pebre picant, pebre negre

Comí

All mòlt

Massa:

- 500 g de farina
- sal
- mig got d'aigua tèbia
- una mica d'oli.

Pel farciment, fregir en oli la ceba i quan estigui cuita, afegir-hi la carn picada. Coure a foc lent. Quan estigui cuita la carn, retirar-la del foc i afegir-hi els condiments.

Una vegada que el preparat estigui fred, afegir-hi l'ou picat i les olives. Aquesta preparació convé fer-la el dia abans i deixar-la a la nevera en un recipient de plàstic.

Per la massa: Es fa una corona amb la farina i al centre se li afegeix la sal dissolta en aigua tèbia i oli. Es barreja primer amb una forquilla i quan té una certa consistència se segueix amassant amb la mà fins aconseguir una pasta homogènia i que no s'enganxi als dits.

S'estira amb un pal fins deixar una espessor de 2 mil·límetres aproximadament. Es talla la massa en discos dins d'un diàmetre d'11 centímetres. Es col·loca una cullerada del farciment al centre del disc i es tanca formant un mig cercle. Per tancar-lo es poden premsar els voltants amb una forquilla. Aquestes empanades es poden fregir o cuinar al forn.

GEMMA I SERGI PRIETO

VARIAT DE MONTADITOS

ISABEL AYMERICH

SEITONS AMB VINAGRE

- Seitons
- Oli d'oliva
- Suc de llimona
- All i julivert
- Vinagre
- Sal
- Glaçons

Es netegen els seitons traient les espines. Un cop nets, es posen en un recipient a la nevera amb aigua molt freda i glaçons durant unes 6 hores.

S'escorren i els posem en un recipient coberts de vinagre durant 6 hores més.

Els escorrem i els marinem amb oli d'oliva, unes gotes de suc de llimona, sal, all i julivert i deixem reposar unes 3 hores.

Ja estan llestos per servir

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
- 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 minipimer 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.

TERESA MORENO

PEBROTS DEL PIQUILLO AMB BRANDADA DE BACALLÀ

KERSTIN PETER SOGEMEIER

ROTLLLET DE SALMÓ AMB ESPINACS

- 125 g. Espinacs
- 250 g. De salmó fumat
- 1/2 llimona suc i pela
- Anet
- 4 ous
- 200 g. De formatge fresc
- Un pessic de nou moscada
- 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

VERA PAOLA CASONI VALENTI

SOPA FREDA DE MELÓ AMB ENCENALLS D'IBÈRIC I MENTA

- 1/2 meló (Aprox, 1,5 kg.)
- 1 jogurt natural
- Sal
- 2 talls de pernil
- 100 ml. De nata líquida
- Pebre mòlt
- Fulles de menta fresques

Pelar i treure les pipes del meló.

Reservar 2 talls i la resta posar a la batedora, afegir el jogurt, la nata i batre.

Posar amb un bol i salpebrar a gust.

Desar a la nevera fins el moment de servir.

Afegir a la sopa, unes boletes fetes amb el meló que aviem reservat i el cruixent o sal de pernil.

Decorar el plat amb menta picada fresca.

El pernil el podem servir amb encenalls o amb cruixent.
Jo faig el cruixent, posant el pernil embolicat, com quan fem papillota amb paper de forn i 1 minut al microones al 100%. Deixar refredar i esmicolar amb el mateix paper, picant amb una ma de morter i el cruixent es fa sal (podem conservar fins que el tinguem que fer servir).
Bon profit!

VERA PAOLA CASONI VALENTI

SALMOREJO

- 1/2 quilo de tomàquets ben madurs
- 4 llesques de pa del dia abans.
- 1 dent d'all
- 2 ous durs
- 100ml d'oli verge Siurana
- Vinagre
- Sal

Tallem el pa a trossos i el posem en un bol, hi afegim els tomàquets sense pell i l'all i ho triturarem.

Quan ja tenim la barreja ben fina i sense cap grumoll hi afegim els ous durs i ho tornem a triturar.

Ho salem i, sense aturar la batedora, hi afegim un raget de vinagre, un bon vinagre, però pel meu gust no ha de ser balsàmic, i l'oli a poc a poc fins que aconseguim la textura cremosa que ens agradi (semblant a la maionesa).

Hi ha qui acompanya el salmorejo amb ou dur picadet, taquets de pa fregit o encenalls de pernil salat, això ja va al gust de cadascú. Bon profit!

MARGARITA HOSPITAL I MERITXELL DEULOFEU

CARGOLS AMB ALLIOLI

Per a 4 persones:

- 1 kg de cargols
- 1/4 de litre d'oli
- Sal i pebre
- Alloli

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 alloli separat i... bon profit!

MAITE BARCELÓ

AMANIDA DE PASTA AMB SALSÀ ROSA

RICARD FERNÁNDEZ DÍEZ

ENDÍVIES FARCIDES DE FORMATGE AMB PERNIL SALAT

Per a 4 persones

- 8 endívies
- 50 gr. d'arròs
- 2 dents d'all
- 8 trossos de formatge (al gust)
- Oli d'oliva i sal
- 3 pebrots verds
- 1 ceba
- ½ llimona
- 8 làmines de pernil salat

Per a fer la salsa, picar la ceba, les dents d'all finament.

Fer un sofregit amb una cassola amb oli, picar els pebrots i afegir-los al sofregit. Posar al punt de sal. Afegir l'arròs, l'aigua fins cobrir-ho i fer bullir durant 15 minuts.

Triturar i colar la salsa.

En una cassola, posar aigua a bullir. Quan comenci a bullir, exprimir-li la llimona. Afegir les endívies i una mica de sal.

Deixar coure 10 minuts

Escórrer les endívies, tallar per la meitat i farcir-les amb formatge.

Cobrir-les amb una làmina de pernil.

Al forn a 180° 6/8 minuts fins que es dori el pernil i es desfaci el formatge.

21ms PLANTS



ANTÒNIA CARRASCO

CALAMARS FARCITS AMB LLAGOSTINS

- Calamars
- Carn picada
- Ou
- Julivert
- Sal
- Llagostins
- Ceba
- All
- Tomàquet
- 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.

ANNA DONATIU I RICARD PELLÓ

POLLASTRE I CONILL AL ALLET AMB PURÉ DE PATATA

- Pollastre
- Alls
- Sal
- Vinagre
- Conill
- Cebes
- Oli

Pel puré:

- Patates
- All
- Sal
- Llet
- Julivert
- Oli

Rostir amb oli el pollastre i el conill.

Quan estigui daurat, afegir les cebes i els alls tallats a mida mitjana.

Regar-ho tot amb un bon vinagre i deixar fer xup-xup mitja hora

Puré de patata:

Bullir les patates, pelar i passar pel passa puré.

Afegir llet fins que tingui la textura adequada.

A última hora incorporar l'all i julivert prèviament saltejat a la paella

PILAR GÁZQUEZ ESQUIVA

GALTES DE PORC AMB ROVELLONS

Per a 4 persones

- 4 galtes de porc
- 1 pastanaga
- Porro
- 1 ceba
- 1 fulla de llord
- Sal
- 400 gr. De rovellons
- 1 all
- 1 pebrot vermell
- 1 cabeça d'all
- Oli
- Pebre

En una cassola amb oli s'hi posen les galtes salpebrades. Es tomba i tomba.

Seguidament s'hi afegeixen les verdures prèviament trossegades, el llord i l'all, i mig litre d'aigua. S'ha de deixar coure a foc lent mitja hora.

Un cop cuit, s'extreuen les verdures i es passen pel minipímer.

Es torna a vessar la verdura dins la cassola juntament amb els rovellons, i es deixa coure 15 minuts més. Es rectifica de sal.

Nota: Si queda sec s'hi pot afegir un xic de brou de carn.

RAMON COLOMER I LAURA COMPANYYÓ

CANELONS DE RAP I GAMBES

Ingredients per 4 persones

- 2 Cues de Rap
- 1 Litre de Llet
- 12 Plaques de Canalons
- 1 Copeta de Conyac
- Mantega
- Sal, pebre, llorer i oli d'oliva
- 1/2 Kg de Gambes
- 1 Cullerada de Farina
- 1 Ceba
- Beixamel
- Formatge ratllat

Bullir el rap amb la llet de 10 a 20 minuts (depenent del gruix dels talls) amb una fulla de llorer, escórrer el rap i reservar la llet.

Saltejar les gambes amb una mica d'oli, quan estiguin cuites flamejar amb el conyac i retirar. A la mateixa paella afegir la ceba ben picadeta, i una nou de mantega, coure la ceba.

Mentrestant pelarem les gambes, reservant-ne els caps.

Tallar la carn de les gambes a tallets petits i esmicolar el rap.

Quan la ceba estigui cuita afegir una cullerada de farina. Coure la farina uns segons i procedir a fer una beixamel espessa amb la llet de bullir el rap i afegint també el suc colat dels caps de les gambes que haurem aixafat en un morter. Afegir el rap i les gambes, rectificar de sal i refredar el farcit. Coure les plaques de canalons segons recomani el fabricant.

Farcir els canalons amb la farsa, afegir la beixamel per sobre i un xic de formatge ratllat. Escalfar al forn acabant amb el gratinador fins que el formatge es dauri.

AICHA EL BOUKRISSI

COUS COUS DE POLLASTRE

- 1 kg de cous cous
- 1 got d'oli de gira-sol
- 1 culleradeta de pebre negre
- Una mica de safrà
- 2 Cebes
- Julivert
- Naps
- Carbassó
- 1 pollastre sencer
- 1/2 got d'oli d'oliva
- 1 de gingebre
- Sal
- 1 tomata gran
- Pastanaga
- Carbassa

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.

MARIAM ATMNANE

TAJIN DE VEDELLA

- Carn de vedella
- Sal
- Gengibre
- Canyella
- Prunes
- Oli
- Pebre
- Safrà
- Ametlla (per decoració)
- Ceba

Es posa la carn que es faci poc a poc. Hi tirem la ceba. S'hi afegeix el safrà, el pebre, el gengibre i la canyella. Quan ja està tot fregit s'hi afegeix aigua i a foca lent 30 minuts. Es preparen les prunes al vapor. S'hi afegeixen canyella i sucre es couen al vapor 15 minuts. Es pelen les ametlles i es fregeixen. Es posa la carn, les ametlles i les prunes a sobre i ja es pot servir

CONXI CABEZAS

ROGERS ROSTITS AMB ARRÒS

- 4 pebrots verds
- 4 grans d'all
- aigua
- sal
- julivert
- 4-6 molls (segons la mida) o altre peix d'escata
- 1 ou
- oli d'oliva
- pebre negre

Neteja els molls, retira les espines i els caps, treu dos lloms nets de cada un i reserva'ls. Fes un fumet amb les espines i els caps en una cassola amb abundant aigua, una mica de sal i unes branquetes de julivert. (Reservar). Talla les cebes i els pebrots a la juliana i "pocha" les verdures en una paella amb un rajolí d'oli i un pessic de sal.(Reserva)

Pela i talla 2 grans d'all per la meitat i daura'l en una cassola amb un rajolí d'oli. Afegeix l'arròs i el doble o triple de brou que d'arròs (depenent del tipus d'arròs). Condimentar i deixa cuinar a foc moderat durant 15-18 minuts. Retira els alls i reserva.

Posa uns motlles quadrats sobre una safata apta per al forn. Reparteix la fritada de ceba i pebrot a la base dels motlles, distribueix sobre l'arròs, pressiona bé i desemmotlla. Posa damunt de cada pila dos lloms de moll (amb la pell a la vista), salpebra i pinta'l amb una mica d'oli. El poses al forn (amb el forn preescalfat) a 220 ° C durant 5 minuts. Reserva'ls calents.

Fes una maionesa amb all. Serveix cada un dels piles de pebrot, arròs i molls en un plat i dóna-li brillantor al peix amb el suc que ha deixat anar la safata. Acompanya amb una mica de maionesa d'all. Bon profit!!

PILAR PUIG GRAUPERA

CANELONS DE TRUITA AMB ESPINACS, BRANDADA DE BACALLÀ I PINYONS

Per a 4 persones

- 6 ous 200 gr. de bacallà dessalat
- 50 gr. de pinyons
- 1 paquet d'espínacs congelats

Beixamel:

- 50 gr. de tomàquet triturat cru
- 10 gr. de mantega
- 150 cc de llet
- 20 gr. d'ametlles torrades
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 2 cullerades de farina

Brandada

- 200 gr. De bacallà dessalat i escaldat
- 100 cc. d'oli d'oliva
- 2 alls
- 50 cc.de llet

De cada ou s'ha de fer 2 truites petites i omplir amb la pasta feta amb la barreja de brandada espínacs i pinyons. Tirar per sobre la beixamel per sobre de les truites i formatge ratllat i posar al forn a 180° per gratinar

FRANCESCA ESTEVE

SUQUET DE RAP

- Rap
- Brou de peix
- Patates
- Un got de vi blanc

Per la picada

- Pa fregit
- Avellanes
- Alls
- Oli d'oliva
- Nyores
- Ametlles torrades
- Julivert

En una cassola amb oli hi fregim una llesca de pa, es treu i es reserva.

A continuació hi tirem les patates a talls regulars i les cobrim amb el brou de peix.

Després s'hi posa el rap que prèviament hem cuit fent un "tomba tomba".

Tot seguit es fa una picada amb les ametlles, avellanes, la nyora, el pa fregit, l'all i el julivert, i el raig de vi blanc. Es cou 5 minuts i ja es pot servir.

MARGARITA COTS

PLATILLO DE CUA DE BOU

- 2 Cues de bou
- Tomata
- Llor
- Pebre
- 1 got de vi negre
- Ceba
- Sal
- Brou

- Picada d'ametlles, avellanes, all i julivert, pa fregit i 1 copa de conyac

Talleu les cues, salpebreu-les i passar-les per la cassola, fins que estigui daurat. En el mateix oli, sofregiu la ceba i la tomata. Quan estigui al punt, poseu una fulla de llor, el vi negre i el brou. A continuació poseu les cues de bou, que couran durant 2 hores.

En un morter feu la picada. Tot seguit afogeu-la a la cassola, deixeu-ho coure uns 10 minuts més.

MIQUEL ROYO

CARGOLS AMB SÈPIA I PIT DE TOCINO

- 1 kg. de sèpia fresca
- 4 cebes
- Pit de tocino i botifarres
- 4 kg. de cargols
- Tomàquet pel sofregit

ISABEL

CARGOLS AMB CANSALADA I SALSITXES

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

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.

NATI LEON GARCIA

CONILL AL AJILLO

- 1 conill
- Sal
- Comí
- 1 copa de conyac
- 1 cabeça d'alls
- Pebre negre
- Pebre vermell

Es talla el conill en talls petits. Se li tira la sal i el pebre i es posa a fregir fins que estigui daurat. Retirar.

A continuació s'aixafen els alls i es posen a la mateixa paella amb una mica d'oli per daurar.

Quan estiguin daurats se li afegeix una cullerada petita de comí i una altra de pebre vermell.

Cuinar una mica i afegir el conill. Se li afegeix la copa de conyac. Es deixa coure una estona i es retira del foc.

CARMEN ALFARO

FRICANDÓ

Per a 12 persones:

- Vedella 2,5 kg (Conill)
- 1/2 kg. de pastanagues
- 10 dents d'all
- 5 llaunes de xampinyons
- 1 l de vi ranci
- Pebre negre mòlt
- 1 kg. ceba de Figueres
- 15 tomàquets madurs ratllats
- 2 fulles de llaurer
- Oli d'oliva
- 1/4 de kg. de farina (6 cullerades)

Per la picada :

- 15 ametlles
- Julivert
- Oli d'oliva
- 3 dents d'all
- 3 picatostes

Es marina la vedella. Es sofregeix.

Es posa en una cassola gran. Es fa el sofregit amb els tomàquets i la ceba.

Quan està sofregit, se li posa la farina al sofregit. Es posa el vi ranci i se li afegeix l'aigua.

Que bulli tot una estoneta i es cola. El caldo es posa a la cassola on hi ha la vedella.

Se li afegeixen les llaunes de xampinyons.

Es fa la picada: Es posa l'oli, els picatostes, els alls i les ametlles. Es sofregeix. Es posa tot al morter i es pica.

S'afegeix el julivert a la picada. S'hi afegeix un got de vi ranci i un cop fet es posa a la cassola. Es posa sal al gust i es cou 45 minuts. Ja es pot servir

FINA

MANDONGUILLES I GAMBES

- Carn picada
- Sal
- Gambes
- Ceba
- Calamars
- Pebre
- Tomàquet

Per a la picada

- All
- Julivert
- Pa

Es fan les mandonguilles amb la carn picada, els calamars la sal i pebre.

Es passen les gambes per la paella. Amb el suc que fan les gambes es fa el sofregit

Es fa la picada i es tira tot a la cassola i que cogui una estona Bon profit!

ROSA PI I JOSEP GALLARDO

RODÓ DE VEDELLA AMB PÈSOLS

- Rodó de vedella
- Ceba
- Alls
- Pèsols
- Tomàquet

Rostirem el rodó amb una ceba, una fulla de llorer, i un cap d'all fins que quedi ben daurat.

Un cop fred ho tallarem a rodanxes. A la mateixa cassola amb l'oli del rostit hi farem un sofregit de ceba i tomàquet, trinxant la ceba i els alls del rostit.

Posar a la cassola del sofregit el rodó de vedella, els pèsols i un got d'aigua calenta, bullir fins que els pèsols siguin cuits.

TRINI TENDERO

POLLASTRE AMB ESCAMARLANS

Per a 4 persones

- 4 quarts de pollastre
- Tomàquet
- Ceba
- 8 escamarlans

Per a la picada

- All
- Pa torrat
- ametlles
- Julivert
- 2 o 3 alls

Es fan 4 quarts de pollastre rostidets

Es fa un sofregit amb ceba i tomàquet

Es tira el pollastre amb escamarlans

Es fa una picada d'all, julivert i pa torrat, 2 o 3 alls escalivats i ametlles

Es tira tot a la cassola i que cogui una estoneta

Postres



JENNY XUFRÉ

TIRAMISÚ

Ingredients: (per 6-8 persones)

- 600 grs. de formatge Mascarpone (a temperatura ambient) ho trobareu al súper a la secció de refrigerats
- 5 ous - a temperatura ambient – separant rovells i clares.
- Pessic de sal - 1/2 tassa de sucre glacé
- 1/2 tassa de cafè fort - 1/2 tassa de licor “Amaretto” o “Baileys”
- 1 caixa de melindros durs (per exemple marca Fontaneda)
- Cacau en pols

Separem les clares dels rovells.

Muntem les clares a punt de neu posant un pessic de sal. Ho apartem.

En un bol apart batem els rovells i hi afegim el sucre. Ho apartem.

En un altre bol posem el formatge mascarpone i el treballem amb una cullera.

Afegim el mascarpone a la mescla de rovells i sucre que teniem reservada.

Un cop barrejat hi afegim les clares muntades a punt de neu i barregem a poc a poc i amb cura. Reservem. Fem el cafè i hi afegim el licor escollit. En aquesta barreja hi sucarem els melindros, només una mica perquè perdin la consistència, però sense que es trenquin.

En la plata on volem servir o en platets individuals farem una capa de melindros sucats, una capa de la barreja del formatge i espolvoregem amb cacau en pols. Repetim les capes. La darrera capa ha de ser de cacau en pols.

Posem a la nevera un mínim de 4 hores - quan més fred estigui millor. Una bona opció es fer-ho el dia abans. Abans de servir tornem a repetir l'espolvorejat de cacau. Bon profit

ANA MARIA GARCIA TORRES

PUDING DE FLAM D'OU, NATA I CAFÈ

- 1 / 2 litre de llet
- 200 gr. De sucre
- 1 tros de canyella
- Cireres
- Galetes
- Per fer-lo amb gust de cafè es posa un got de cafè barrejat amb els ous i la llet
- 6 ous sencers més 4 rovells
- 1 pell de llimona
- Nata
- Cafè

En un pot es posa la llet, la pell de la llimona i la canyella.

Es deixa bullir, es treu del foc i s'espera que es refredi.

Llavors es cola i s'hi tiren els ous batuts i els rovells barrejats amb el sucre.

Una vegada ben barrejat es posa en un motlle amb sucre cremat al fons.

Es posa a coure al bany maria en una plata amb aigua al forn a 160 graus.

Per provar si ja és cuit, es punxa amb una agulla prima de fer mitja. Si surt neta, ja és cuit. Es pot guarnir amb nata, cireres i galetes. Bon profit!

TERESA MASVIDAL

PASTÍS DE FORMATGE

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

VICTÒRIA GARCIA SOLANO

FLAM D'OUS

- Ous
- Canyella
- Pela de taronja
- Nata
- Llet
- Pela llimona
- Sucre
- Guindes

Cada flam porta vuit ous, un litre de llet, canyella, 10 cullerades de sucre, una pela de llimona i taronja.

Es posa la llet a bullir, amb sucre, la pela de llimona i taronja i un pal de canyella. Quan bulli la llet es treuen les peles i la canyella, i es baten els ous i s'hi aboquen. Es posa al bany maria, i quan es vegi que està dur es pot treure el flam. Quan estigui fred es tomba i s'hi aboca sucre i caramel.

LORENA DE LUPI I NURIA MARTORI

PÚDING DE PA

- 1 / 2 barra de pa
- 1 tassa de sucre
- Panses
- 1 / 2 litre de llet
- 4 ous
- Caramel líquid

Escalfar la llet.

Quan bulli apagar el foc i incorporar el pa sense la crosta i trossejat.

Desfer el pa amb una forquilla.

Afegir-hi el sucre i quan la barreja estigui tèbia afegir-hi els ous prèviament batuts.

Barrejar tot i afegir un grapat de panses.

Bolcar la barreja en un motlle apte per a microones banyat amb caramel líquid.

Coure al microones durant 10 minuts a potència màxima.

Desemmotllar en fred.

JOAQUIMA BRUJATS ALBIOL

POMA AL FORN

- Pomes
- Licor
- Canyella en branca
- Sucre
- Pela de llimona
- Aigua

Es renten les pomes. Un cop netes es treu el cor i es condimenten amb el sucre, el licor, un tall de pela de llimona i un tall de canyella.

Es posen en una safata amb una mica d'aigua al fons perquè no se ferri i faci un almívar. Es posa al forn fins que estiguin cuites

CARMEN PÉREZ GONZÁLEZ

ROSQUILLAS AMB XUPITO DE RATAFIA

- 1 dotzena d'ous
- 2 kg. de sucre
- 1 litre de llet
- Canyella (100 gr.)
- 1 / 2 kg. de taronges
- 3 litres d'oli
- 1 paquet de llevadura Royal
- 1 / 2 kg. de llimones
- 2 kg. de farina
- 4 ampolles de ratafia

S'escalfa l'oli amb una pela de llimona i de taronja (Es deixa refredar).

Es munten les clares a punt de neu i amb l'oli ja fred es fa una maionesa amb el rovell.

Es barreja la llet, les clares i els rovells i se li afegeix farina fins que es fa una pasta consistent. Es fan rodones, es fregeixen i es passen pel sucre i la canyella.

MARTA ARCAS PÉREZ

PASTÍS DE LES 3 XOCOLATES

- 150 gr. de xocolata negra
- 150 gr. de xocolata blanca
- 750 cl. de llet
- Galetes Maria
- 150 gr. de xocolata amb llet
- 3 sobres de quallada
- 750 cl. de nata per muntar
- Mantega

Es fa una base de galeta Maria en un motlle rodó.

Per la preparació de la xocolata negra: Es desfà en un got la quallada amb una mica de llet, després desfem la xocolata negra amb una mica de mantega, barregem la xocolata amb la nata, la llet i la quallada, i l'escalfem fins que faci una mica d'ebullició. Una vegada hem fet això, ho posem al motlle i a la nevera

Es fa el mateix amb la xocolata blanca i amb la xocolata amb llet.

JOSEP CAPDEVILA BASSAS

FLAM D'OU

- Sucre
- Ous
- Llet condensada
- Llet

Es posen tots els ingredients en un motlle en bany maria i es cou al forn durant 50 minuts.

Es desemmotlla, es deixa refredar i es posa a la nevera.

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

CARME CABARROCS

COCA DE PINYONS

- 3/4 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 Cellar de Can Quim.

IOLANDA MORALES

PASTÍS DE LES 3 XOCOLATES

Per la capa de xocolata negra:

- Xocolata negra Nestlé (Pur) 130 gr. - 75 gr. De sucre
- 1 sobre de quallada - 600 gr. De nata líquida

Per la capa de xocolata amb llet:

- Els mateixos ingredients però amb xocolata amb llet

Per la capa de xocolata blanca:

- Els mateixos ingredients però només amb 30 gr. de sucre

Preparació amb Termomix:

Per cada capa de xocolata:

Tirar al got la xocolata trossejada i picar a TURBO. Afegir la resta d'ingredients. Posar-ho durant 7 minuts a 90° i velocitat 5.

CARME CARITG

ERIÇONS DE XOCOLATA

- Ametlla filetejada o en forma de palets (les podeu trobar en botigues especialitzades en fruits secs)

- Xocolata blanca - Xocolata amb llet
- Xocolata negra (70-80% cacau) - Paper vegetal

Per a preparar els eriçons necessitarem:

- 120 gr. Ametlla - 100 gr. Xocolata

Quantes vegades hem quedat encantades en l'aparador d'una bona pastisseria? Mai hi falten els anomenats "eriçons de xocolata"; és a dir, ametlla amb xocolata.

Jo us convido a fer-ho, són fàcils i boníssims. A més a més, els farem amb xocolata blanca, xocolata amb llet i xocolata negra.

L'ametlla filetejada, habitualment, es ven crua; per millorar la seva textura, podem donar-li un toc de forn perquè quedi més cruixent. S'estén en una plata del forn i es retira que l'ametlla canvia de color (si queden molt rosses, poden quedar amargues).

Desfer una varietat de xocolata al bany maria . Un cop la xocolata quedi líquida, s'afegeix l'ametlla i es barreja bé (les ametlles han de quedar cobertes de xocolata)

Posarem el paper vegetal sobre una superfície plana i anirem fent pilonets amb la barreja mitjançant una cullera de postres. Es deixa refredar la barreja.

Repetir les accions anterior amb la resta de varietats de xocolata.

Una vegada feta les tres varietat de xocolata es poden deixar a la nevera o al congelador, per sa poder-los oferir en qualsevol ocasió.

MONTSE AYMERICH

PASTÍS DE FORMATGE

- 250 gr. De formatge fresc
- 1 l. de nata
- 1 sobre de "cuajada"
- 100 gr. De sucre

Es barreja tot bé.

Es fa un caramel amb sucre i es posa en un motlle al forn al bany Maria

CRISTINA SALA

TIRAMISÚ

- 250 gr. de formatge Mascarpone
- 4 rovells d'ou
- 200 gr. de sucre
- 1 tassa de cafè fort
- 24 unitats de melindros
- 20gr. de cacau pur en pols

Bateu els rovells d'ou amb tot el sucre, fins que estiguin a punt de pomada. Afegir-hi el Mascarpone i barregu molt bé.

En un motlle desmuntable: Poseu una capa de la barreja una capa de melindros sucats al cafè i a sobre una altra capa de barreja. Reposeu-lo almenys 12h a la nevera i espol-seu-lo abundantment amb el cacau.

Desemmotlleu-lo i serviu-lo ben fred en porcions.

RICARD FERNÁNDEZ

COULANT DE XOCOLATA

- 250 gr. de xocolata desfeta
- 250 gr. de mantega
- 6 rovells d'ou
- 5 ous
- 150 gr. de sucre
- 100 gr. de farina

Es desfà la xocolata i la mantega junt.

A part es barregen 6 rovells, els ous i sucre.

Es remena tot.

Es tira la barreja de rovells a la xocolata i per últim la farina

Es posa al forn 8 minuts a 200 graus

ARRANJANT l'Espguard

La millor mobilitat!

...per tot Catalunya!

C/ TAULERA 17 • 08515 SANTA CRISTINA D'ARO

Domllar
COSTA BRAVA, SL

EXCAVACIÓ - CONSTRUCCIÓ

Tel. Administració
625300137

Excavació
625300138

Construcció
691199559

N.I.F. E17991308
domllar@telefonica.net

Aving. Palcos Catalans,18
17246 SANTA CRISTINA D'ARO

Can Xerta
Restaurant

Direcció:
Cuina: Manel i Mari
Merjador: Emili

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

REINETA

ART
DISSENY
ARTESANIA
BROCANTER

SANTA CRISTINA D'ARO
C/ TAULERA, 70
650 789 400

TAXIS Mateo

Santa Cristina d'Aro, Calonge - St. Antoni
COSTA BRAVA

609 336 091

Tel: fax 972 324 600
www.taxisantacristina.com
mateo@taxisantacristina.com

1 a 8 places

Productes Artesans
L'avi Manel

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

Santa Cristina d'Aro

Taxi

- ✓ 7 places disponibles
- ✓ Servei adaptat per a minusvàlids
- ✓ Servei de Seguretat
- ✓ Transfer d'arribada i sortida a Aeroport

Tel. +34 629.161.118





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**