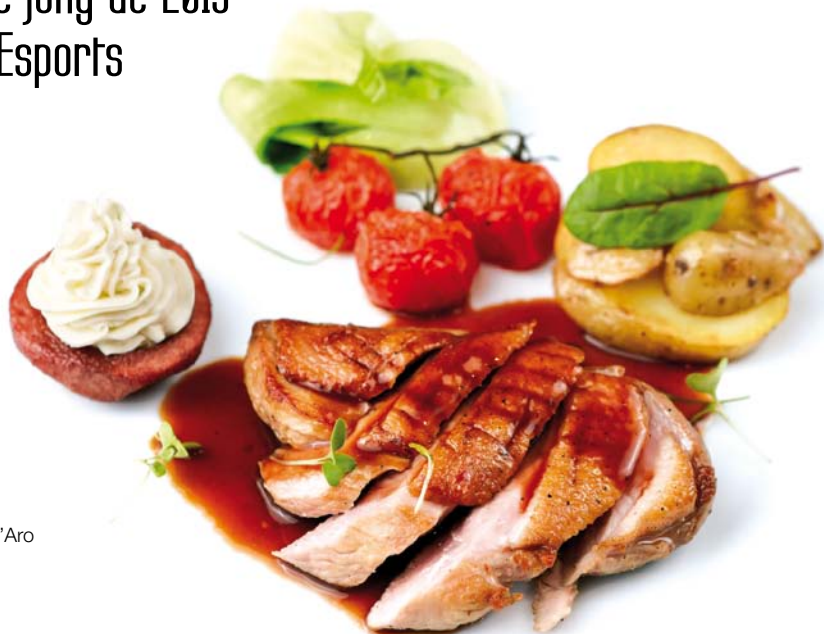


XXI Mostra de Tasters de Cuina Casolana

SANTA CRISTINA D'ARO

Dissabte 1 de juny de 2013
Al Pavelló d'Esports
A les 21.00h



Organitza:



Ajuntament de
Santa Cristina d'Aro



Diputació
de Girona



c/ Dr. Fleming, 2, 3r C
Tel. 677 46 30 97
17246 Santa Cristina d'Aro



Tel. 659 432 567
Av. Catalunya, 103
Urb. St. Miquel d'Aro
Santa Cristina d'Aro



Travessera Estació, 6
Tel. i Fax 972 83 70 61
17246 SANTA CRISTINA D'ARO (Girona)



En el decurs dels darrers dies s'ha parlat molt de la cuina d'elit. Com ja se sap, el dia 29 d'abril la revista de prestigi internacional *Restaurant* va escollir el gironí *Celler de Can Roca* com a millor restaurant del món. Tradicionalment Catalunya, i concretament Girona, té un estol de guardons aconseguits mercès a l'esforç i a la bona manera de fer d'un bon grapat de cuiners.

Els germans Roca, artífexs del *millor restaurant del món* -que també han fet partícips del reconeixement a tots els proveïdors i col·laboradors "...perquè els havien proporcionat el bo i millor de la terra i del mar i perquè tots plegats havien treballat a l'unison per aconseguir l'excel·lència" han reconegut repetidament que de petits van rebre la influència de la cuina que feia la seva mare als fogons del restaurant familiar. Les receptes casolanes fetes amb el rigor, la paciència i el temps necessaris, els van servir d'inspiració i base per elaborar plats molts més sofisticats que els durien a assolir el cim mundial.

La Mostra de Cuina Casolana de Santa Cristina -tot i que amb unes pretensions molt més modestes- any rere any també és un exponent de la cuina ben elaborada, feta sempre amb productes autòctons de qualitat i seguint un reguitzell de receptes magistrals provinents de diferents generacions, talment com la que van viure a casa els germans guanyadors.

Des de l'Ajuntament hi donem suport i la nostra intenció és, i ha estat sempre, que s'hagin aconseguit unes estones agradables i de plaer al voltant de la taula, i que no es perdi mai aquesta manera de fer. Si és així, ja ens donem per satisfets.

Un any més us hi esperem, i com sempre manifestem la nostra gratitud per a totes les persones que ho han fet possible i la benvinguda a tots els assistents.

Per molts anys!

JOSEP LLENSA ROCOSA
Alcalde de Santa Cristina d'Aro



**TURA
EXCAVACIONS**

Ridaura, 32
Tel. 972 83 73 39 / Fax. 972 83 59 73
www.excavacions.com
17246 Santa Cristina d'Aro

**JOSEP
CABARROCAS**

*Instal·lacions:
Electricitat · Fontaneria · Gas
Calefacció · Piscines*

*Avda. Ridaura, 2 . Tel. 972 83 80 15
17246 SANTA CRISTINA D'ARO*



**Containers
Morales**

Santa Cristina d'Aro
972 83 72 69
c/ Teulera, 32-36

CS serveis **Camual S.L.**

T o t p e r l a l l a r

llum - aigua - gas - calefacció

Tels. 699 94 92 73
605 27 39 85

Plats



JOSEP GALLARDO PALOMERAS I HILARI NOGUERON

Popets amb ceba

- 1 kg de popets
- 1 kg. de ceba de Figueres
- 6 avellanes
- 6 ametlles
- Vi negre
- Oli d'oliva
- Sal
- 2 fulles de llorer

Talleu la ceba i poseu-la en un bol.

Daureu la ceba amb una cassola i espereu que suï tota l'aigua.

Quan la ceba estigui rossa, afegiu-hi el vi i les fulles de llorer.

Deixeu que evapori tot l'alcohol i afegiu-hi els popets salpebrats i salats.

Coure a foc suau per tal que els popets quedin tous (Comprovar-ho amb un escuradents)

KERSTIN PETER

Rotlle de salmó amb espinacs

- 125 gr. d'espínacs
- 4 ous
- 250 gr. de salmó fumat
- 200 gr. de formatge fresc (tipus Philadelphia)
- ½ llimona suc i pela ratllada
- 1 pessic de nou moscada
- Anet
- Sal i pebre

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

Batre les clares dels ous amb un pessic de sal i després afegir amb moviments circulars a la barreja d'espínacs.

Cobrir una safata amb paper per a forn i escampar la massa d'espínacs.

Fornejar durant 10-12 minuts a 200°.

Deixar refredar. Barrejar el formatge fresc amb l'anet picat, la llimona (suc i pela). Afegir sal i pebre i escampar sobre dels espínacs (refredat).

Cobrir amb el salmó i enrotllar-ho bé i embolicar-ho amb paper d'alumini o film.

Deixar reposar a la nevera durant 6 hores i tallar en rodanxes.

LAURA ANDRÉS CODONY

Blanc i negre de creps de peix amb salsa de gamba i xampinyons

- Per les creps
- 250 gr. de farina
- 500 gr. de llet
- 2 ous
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- Sal
- Tinta de calamar
- Per al farcit
- 1kg. de peix(segons mercat)
- Ceba
- Farina
- Llet
- Gambes pelades

- Per la salsa
- 150 gr. de gamba
- 100 ml de vi blanc
- 50 ml d'oli d'oliva
- 1 cullerada de mantega
- 1 gra d'all
- 2 porros (part blanca)
- 250 gr. de xampinyons
- 200 gr. de nata
- Sal
- Pebre

Acompanyament:

- Gambes

Massa de les creps (Recepta per a Termomix):

Posar tots els ingredients en el vas. Programar 20 segons a velocitat 4. Deixar reposar un mínim de ½ hora abans d'utilitzar-lo.

La meitat de la massa la separem i hi barrejem el sobre de tinta (Quedarà la massa negra)

Per al farcit:

Sofregir la ceba i tot seguit hi barrejem el peix que prèviament haurem bullit i triturat.

Tot seguit courem les gambes, les triturarem i també les hi barrejem.

Anirem lligant tota la massa amb farina i llet fins que obtinguem una massa homogènia.

Per a la salsa de gambes i xampinyons (Recepta per a Termomix):

Tirar en el vas els caps i les cloves de les gambes (reservar els cossos) junt amb el vi blanc i fer un fumet. Programem 4 minuts a 100° a velocitat 3 ½ .

Ho colem i reservem.

Posem en el vas l'oli, la mantega, all i els porros i programem 3 segons a velocitat 5 a trossejar.

Tot seguit programem 5 minuts temperatura "Varoma", velocitat 3 ½. Després triturarem 15 segons a velocitat 7.

Tot seguit afegim els xampinyons, la nata, la sal i el pebre i el fumet reservat. Programem 10 minuts a 100° velocitat "cullera".

L'últim minut afegim els cossos de les gambes i ja tenim la salsa llesta per tirar sobre les creps farcides.

JOSEP DEULOFEU I DOLÇA CODINA

Cruixent de peu de porc amb salsa de gambes

- Peus de porc
- Gambes
- Fumet

Bullir i desossar els peus de porc (guardar una mica del suc que deixen al bullir-los)
Pelar les gambes i reservar els caps i les peles, que en farem una salsa amb fumet amb reducció. En un paper film i posarem el peu i a sobre les gambes i ho emboliquem formant un rull. Ho posem a refredar i després es talla. Es passa per la planxa que quedi ben torrat i s'hi afegeix la salsa de gambes.

ESTEVE SAGUER PRAT

Pop a la Gallega

- Pop
- Patates
- Tomàquet
- All
- Ceba
- Llorer
- Sal
- Pebre vermell
- Oli

Es bull el pop amb el llorer, tomàquet, ceba i all fins que sigui tou (Depèn del pes).
Es reserva verdura.

Apart es bullen les patates amb pela.

Quan tot és al punt es talla el pop ben prim, les patates es pelen i tallen un gruix de no més d'un dit i es posa pop al damunt.

Es condimenta amb la sal, pebre vermell i oli. Es pot acompanyar verdura.
Donar un cop de forn 1 minut abans de servir.

MERCÈ CASALS

Farcellets de feta i ceba amb terrina de pebrots escalivats

Per als farcellets

- 400 gr. de pasta de full
- 130 gr. de formatge "Feta"
- 3 cebes
- 2 ous
- 2 dl. de nata de cuina
- Mantega
- Sal
- Pebre

Per la terrina:

- 8 pebrots escalivats (groc, vermell i taronja)
- 3 tasses de Mascarpone
- 3 ous separant les clares
- 2 c. de julivert i alfàbrega picats
- 2 alls picats
- 2 pebrots picats
- 1 pessic de sucre
- 2 c. d'oli d'oliva verge
- 2 cc de vinagre balsàmic
- Sal
- Pebre

Farcellets:

Estirar el full prim. Fem cercles amb el got i folrar motlles.

Picar les cebes i sofregir-les.

Baixar el foc i coure 20 minuts més.

Quan estiguin daurades batre els ous amb sal i pebre.

Incorporar la nata, repartir la barreja d'ou sobre els motlles folrats de full, posar-hi el Feta trossejat i les cebes.

Coure al forn preescalfat a 180° durant 20 minuts.

Terrina: (8 persones)

Tallar 7 pebrots escalivats a tires llargues i primes. Reservar la resta per a la salsa.

Batre el Mascarpone amb els rovells, julivert, alfàbrega, la meitat dels alls i el condiment. En un bol a banda, muntar les clares que seguidament barrejarem amb el formatge Mascarpone.

Preescalfar el forn a 180°, posar una mica d'oli en un motlle. Posar un terç de la barreja de formatge, col·locar la meitat de les tires de pebrot a sobre. Tornar a posar barreja i formar capes intercalant barreja i pebrot.

Coure al forn al bany Maria durant 1 hora.

Taper el motlle amb paper d'alumini. Deixar refredar tota la nit a la nevera.

Per la salsa:

Posar el pebrot escalivat que hem reservat juntament amb els pebrots frescos. Afegir la resta d'all, sucre, oli i vinagre. Deixar unes fulles d'alfàbrega a banda i la resta afegir a la batedora.

Triturar ben fi, refredar i servir en llesques decorant amb l'alfàbrega i la salsa.

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
- ¼ 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 crêpe. 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.

ANTÒNIA CARRASCO

Calamars farcits amb llagostins

- 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.

MARC REGINCÓS

Rossejat de fideus

- Oli
- Sal
- All
- Julivert
- Tomàquet
- Sépia
- Gamba
- Fideus
- Caldo de peix

En una paella d'arròs s'hi fregeix l'all picat, la sépia i una mica de tomàquet.

Tot seguit es rossegen els fideus i s'hi afegeix el caldo de peix.

Abans de finalitzar s'hi fregeixen les gambes prèviament fregides.

RÒMUL PAZ RODRÍGUEZ

Musclos a l'estil mariner

- 10 kg. de musclos
- Cebes
- 1kg. de tomàquet triturat
- Julivert
- Alls
- 2 kg. de morralla
- Pebrot picat vermell
- Pebrot vermell dolç
- 1 paquet de pastilles de brou de peix per ressaltar més el gust
- 1 litre de vi blanc per cuinar

Es fa un brou de peix amb la morralla i es fan els musclos al vapor.

Fem un sofregit amb l'all, el julivert, tomàquet i pebrots vermells, tant el picant com el dolç.

Un cop fet el sofregit afegir el brou de peix i els musclos i acabar de coure.

Afegir el vi blanc amb el sofregit.

CARME SOLER ROSSELLÓ

Cargols a la llauna

- Cargols
- Greix de porc
- Salsa de tomàquet
- Pernil
- Alls
- Oli
- Sal
- Pebre negre

Els cargols un cop bullits es posen en una cassola amb molt de greix i es deixen que es couguin una bona estona.

Seguidament s'hi posa la salsa de tomàquet i que tornin a coure una estona més.

Quan estan al punt s'hi afegeix l'all i oli que ja tenim fet i es fan un parell de tombs.

Abans de servir-los els posem al forn.

M^a ROSA PIJOAN ARBUSÉ

Sépia amb bolets i botifarra (platillo mar i muntanya)

- Sépia
- Botifarra de carn
- Bolets
- Cebes
- Per la picada
- Ametlles
- Alls

Fer un bon sofregit de ceba amb molta paciència.

Sofregir la sépia i apartar-la.

Sofregir les botifarres i els bolets junts i després posar-ho en una cassola amb la ceba i la sépia després de cuit.

Posar-hi la picada i deixar-ho un quart més.

ANNA M^a RAMON RIBA

Salpicó de marisc

- 125 gr. de pop
- 125 gr. de gambes pelades
- 125 gr. de musclos sense closca
- 125 gr. de palets de cranc
- ¼ de pebrot vermell
- ¼ de pebrot verd
- ½ ceba petita
- Pebre negre
- Pebre vermell
- Oli d'oliva
- Vinagre

Fer els musclos al vapor.

Bullir les gambes i deixar escórrer.

Bullir el pop i tallar a rodanxes.

Deixar-ho refredar.

En un bol posar el pebrot vermell i verd i la ceba trossejats. Afegir els palets de cranc també a trossets. Afegir-hi una mica de pebre negre i vermell sense passar-se. Afegir-hi les gambes, el pop i remenar-ho tot.

Finalment amanir amb oli d'oliva i el vinagre.

MIQUEL ROYO DOMÈNECH

Pollastre rostit amb botifarres

- Oli
- Cebes
- Alls
- Pollastre
- Botifarres

Posar el pollastre i les botifarres a la cassola quan l'oli és calent.

Al cap d'una estona s'hi afegeixen les cebes i els alls, i es deixa coure fins que la carn és al punt per a menjar.

HAWA DIALLO

Nabe africà amb Mungo

- Iuca
- Tomàquet concentrat
- Tomàquet fresc
- Dauets de caldo
- Ceba
- Patata
- Sal
- Pebre negre

Posar oli, posar dues varietats de tomàquet a sofregir durant 20 minuts juntament amb la ceba.

Afegir-hi aigua i coure-ho 20 minuts.

A part es fa la iuca amb la patata i soja (Mungo), s'hi afegeix el dau de caldo i que bulli 30 minuts.

Es barreja tot i es deixa reposar.

ASSUMPCIÓ GUILLOT MIRET

Rodó de vedella amb purè de patata i compota de poma

- Un rodó de vedella de 1^a
- Porros
- Alls
- Cebes
- Tomàquets
- Pastanagues
- Sidra
- Aigua

Per al purè

- Patates
- Pomes

Per rostir el rodó, primer daurar i després posar-lo a coure durant 3 hores amb les verdures, porro, alls, cebes, tomàquets i pastanagues.

Mantenir-lo amb sidra i aigua.

Quan estigui cuit, refredar a la nevera, per poder tallar a la màquina.

Per la salsa farem servir les verdures cuites, passant pel passa purè.

Per la guarnició farem un purè de patata i poma.

Emplatem i servim

MONTSE CAMA MASSANA

Montadito de vieira amb foie d'ànec fresc i confit de ceba

- Vieires
- Foie gras d'ànec fresc
- Confit de ceba

Fer confit de ceba molt a poc a poc.

Marcar la vieira a la planxa i també marcar el tros de foie per cada costat i muntar-lo.

MONTSE CAMA MASSANA

Montadito de sobrassada amb ou de guatlla

- Pa en llesques petites
- Sobrassada per untar
- Ous de guatlla

Untar la llesca de pa amb sobrassada i fer l'ou ferrat a sobre.

RAMON REGINCÓS DAUSÀ

Amanida de favetes, encenalls de jabugo i cua de gambot amb vinagreta de menta

- Favetes mini
- Cua pelada de gambot
- Tomàquet ratllat
- Branques de Cibulet tallades
- Vinagre de vi negre
- Pebre
- Encenalls de jabugo
- Menta picada
- Tomàquet Xerry a quarts
- Oli verge
- Sal

Fer bullir les favetes netes durant 4 minuts, retirar-les i refredar-les amb aigua i gel i deixar-les escórrer.

Pelar les cues de gambot i saltejar “al dente” amb una mica d’oli, sal i pebre.

Reservar

Picar els encenalls de jabugo a taquets petits i reservar.

Amb alguns talls sencers de jabugo, deshidratem a forn suau (70°) durant 1 hora aproximadament, i reservem per la guarnició final del plat.

Muntatge i presentació:

Amb un got petit tipus “zurito”, hi posarem la barreja feta amb les faves, els taquets de jabugo i una vinagreta feta amb el tomàquet ratllat, oli, vinagre, menta, sal i pebre. Omplim el got una mica més de la meitat.

Sobre tot això, hi posarem la cua de gambot, el tall deshidratat de jabugo, un quart de tomàquet Xerry i uns brincs de la Cibutel.

Servir fred

CARMEN PEREZ

Bacallà amb samfaina de l’hort

- Bacallà
- Pebrot
- Ceba
- Oli d’oliva
- Tomàquet
- Carbassó
- Albergínia
- Sal

S’enfarina el bacallà, es fregeix i es guarda.

Es tallen les verdures a daus i es fregeixen.

Es tritura el tomàquet i es barreja amb les verdures.

Es barreja la samfaina amb el bacallà i es cou tot junt durant aproximadament 15 minuts.

S’emplata i ja es pot servir

PILAR GÁZQUEZ ESQUIVA

Peus de porc amb gambes

- 2 peus de porc amb gambes
- 1 ceba grossa i 1 de petita
- 6 ametlles torrades
- ½ galeta
- Sal
- Julivert
- Llorer
- 8 gambes
- 2 alls sencers
- 6 avellanes torrades
- Una mica de xocolata negra
- Pebre
- Oli
- 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.

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.

TERESA MORENO

Bacallà amb patata i ceba

- Bacallà remullat
- Ceba
- Formatge ratllat
- Oli
- Patata
- Crema de llet
- All

En una paella, fregir els talls de bacallà enfarinats i reservar-los.

En el mateix oli, fregir les patates tallades a rodanxes fines i la ceba.

En una plata del forn, posar les patates a sobre la ceba i per últim els talls de bacallà.

Sofregir els alls i triturar-los juntament amb la crema de llet.

Cobrir el bacallà amb la crema de llet, escampar el formatge ratllat a sobre i posar-ho al forn a gratinar.

JÚLIA MARIN GOMEZ

Cargols a la Júlia

- 300 cargols
- ½ kg. de salsitxes
- Xoriço
- 3 llaunes de tomàquet natural
- Sal
- Julivert
- 1 kg. de gambes
- 250 gr. de carn picada
- Cansalada de pebre
- Oli d'oliva
- Pebre
- Bitxo

Netejar els cargols de la forma tradicional.

Daurem els cargols en oli d'oliva i julivert.

Un cop daurats, els traiem de la paella.

En el mateix fregirem les salsitxes tallades petites, la cansalada de pebre, la carn picada i el xoriç talladet.

Un cop ben daurat li afegirem tomàquet, salpebrem i posem el punt de sucre i que faci xup xup.

En una altra paella daurarem les gambes.

Un cop daurades les traiem i en deixem unes quantes a part amb el cap per decorar el plat.

Aixafem els caps de les gambes i reservem.

En un morter piquem la galeta, les avellanes, xocolata, julivert una mica de salsa dels cargols i el suc de les gambes..

Un cop acabat el sofregit li tirem els cargols i el bitxo.

Barregem i deixem coure una miqueta.

Per últim afegim la picada, que faci tot xup xup i servim ben calent amb les gambetes

PILAR PUIG GRAUPERA

Carbassons farcits

- Carbassó
- Bacallà fumat
- Salmó

Per la salsa de 4 formatges

- 1 pot de crema de llet
- Formatge brie, roquefort (Passar pel turmix)

Per la salsa de peix

- Fumet de peix
- Crema de llet
- 1 cullerada de Maizena per espessir

Netejar i tallar els carbassons per la meitat.

A continuació amb una cullera de postres, buidar i reservar l'interior.

Posar aigua a bullir amb una mica de sal i coure els carbassons durant 5 minuts perquè s'estovin.

Després retirar el foc i refrescar per aturar la cocció.

Per al farcit:

Tallar a trossets el salmó i el bacallà fumat i afegir la salsa de 4 formatges. Omplim els carbassons, banyem amb salsa de peix

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
- ½ 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.

ALBERT DESCAYRE

Risotto de ceps i parmesà

- 300 gr. d'arròs
- Ceps
- 1 raig d'oli
- 50 gr. de parmesà ratllat
- 300 ml d'aigua
- 1 ceba
- 1 got de vi blanc
- 1 cullerada de mantega
- 300 ml de caldo de pollastre

En una cassola amb oli es rossa la ceba ratllada ben fina i els ceps tallats. Quan està daurat es rosseja l'arròs i s'hi afegeix el vi. Quan s'evapora s'hi va abocant el caldo a poc a poc. Coure 15 minuts i anar remenant afegint caldo. Quan està un xic grenyal es para, s'hi afegeix la mantega i el parmesà. Es deixa reposar 2 minuts i ja es pot afegir

MARGARITA COTS

Galets farcits de peix i gamba amb salsa de pinyons i alfàbrega

- 1kg de galets grossos
- 500gr de gamba congelada pelada
- 100g de tomàquet ratllat
- alfàbrega
- 1,5kg de peix sense espina (lluç, panga,...)
- 3 cebes
- pinyons
- 250g de formatge ratllat

Fem bullir en una olla els galets amb aigua i sal (que quedin al punt). Mentrestant en una paella fregim la ceba fins que quedi ben daurada, hi afegim el tomàquet i deixem que es faci el sofregit lentament, el retirem i a la mateixa paella hi fregim el peix i les gambes. Un cop cuits hi aboquem el sofregit i ho remenem de manera que quedi una massa homogènia. Tot seguit farcim els galets ja cuits amb aquesta massa i els col·loquem en una plata per anar al forn. Per la picada, triturem els pinyons juntament amb l'alfàbrega, ho barregem amb l'oli i ho repartim per sobre dels galets. Per acabar hi espolssem formatge ratllat i ho posem al forn a 200° a gratinar

VICTÒRIA GARCIA

Pebrots del piquillo farcits

- Pebrots
- Gambes
- Sal
- Nata
- Xampinyons
- Tronquets
- Pebre
- Formatge ratllat

Els pebrots es passen per la paella una mica. S'agafen els tronquets, les gambes i els bolets, es trossegen i es posen en una paella amb sal i pebre. Es posa un pebrot i nata al minipímer i es bat fins que quedi una salsa. Es posa a sobre dels pebrots i a dintre. Es posa formatge a sobre i ja es pot servir

DOLORS SANTALÓ I POUS

Faves ofegades a l'olla

- 1 kg. de faves
- 4 cebes tendres
- 4 fulles de llorer
- 100 gr. de bacó
- sal
- 300 gr. de pèsols
- 4 alls tendres
- 1 tall de cansalada fresca
- Oli

Es sofregeix a l'olla les cebes tendres, els alls tendres i la cansalada tallada petita (Amb una mica d'oli). Quan comenci a estar cuit es posa una mica de sal a les faves i els pèsols i es posen a l'olla. Després les fulles de llorer i el bacó tallat ben petit. Amb el foc baix es mou fent saltar les faves i els pèsols, vigilant que no es cremin fins que estigui tot ben cuit. Es serveix amb un ou ferrat a sobre.

ANA SOTO

Patates a la cassola amb pernil

- Patates
- Ametlles
- All
- Oli
- Ou
- Pernil salat
- Julivert
- Ceba
- Sal
- Farina

Es talla la patata a rodanxes d'1 cm. Es posa un tall de pernil salat. S'enfarina. Es passa per ou i es fregeix. Es treu. Es sofregeix la ceba. Es tornen a posar les patates. Es fa una picada d'ametlles all i julivert. Es deixen coure 20 minuts en caldo i ja es pot servir.

TRINI TENDERO

Suquet de Peix

Per a 4 persones

- 1 cabeça d'all
- Julivert
- 7 ametlles
- 1 kg. de Patates
- 4 cullerades de tomàquet
- 4 rodelles de peix a triar
- Llesca de pa fregit

Fem una picada d'all i julivert. Es sofregeix. Quan comença a daurar afegim el tomàquet. A continuació s'afegeixen les patates tallades a daus i quan està mig cuit s'afegeix el peix (A triar). Un cop tot junt se li afegeix la picada i un cop acabat es posa allioli negat.

JOSEP CRUAÑAS

Pollastre al Curry

Per a 4 persones

- 2 cebes tallades fines
- 1 potet de puré de tomàquet
- 2 culleres de curry picant
- ½ kg. d'arròs llarg
- 1 pollastre tallat a quarts
- 2 culleres de curry suau

Sofregir les cebes fins que siguin transparents (10 minuts).

Rossejar el pollastre (10 minuts).

Afegir el puré de tomàquet, el curry i ¼ de litre d'aigua. Coure-ho tot al foc mínim durant 1 hora.

Rectificar de sal.

Per separat bullir l'arròs amb aigua i sal.

Postres



AUTO TALLER
GAS-GLP BOSCH
DESDE 1954



CONCESIONARIO

FIAT **LANCIA** **ALFA ROMEO** **SUZUKI**

PLANCHISTERIA
PINTURA MECANICA
ELECTRICA
- MULTIMARCA -

www.autobosch.com . Telf 972 83 70 23
C/ Pere Geronès 2-10 . 17246 Santa Cristina d'Aro

ANA GARCIA TORRES

Púding de flam d'ou, nata i cafè

- 1 / 2 litre de llet
- 1 tros de canyella
- 1 pell de llimona
- Cafè
- 200 gr. de sucre
- 6 ous sencers més 4 rovells
- Nata
- Galetes

En un pot es posa la llet, la pell de la llimona i la canyella. Per fer-lo amb gust de cafè es posa un got de cafè barrejat amb els ous i la llet. 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!

PILAR FARRERONS MATEU

Brownies de Xocolata amb nous

- 150 gr. xocolata Nestlé Postres
- 200 gr. sucre
- 5 ous
- 300 gr. nous
- 150 gr. mantega

Per la cobertura

- 200 gr. xocolata Nestlé postres
- 100 gr. mantega
- 200 ml (un got) de nata líquida

Batre la xocolata amb la mantega. Treballar els rovells amb el sucre fins que estiguin cremoses, afegir-hi la meitat de les nous triturades, (guardar la resta per decorar) i la xocolata fosa. Incorporar amb molta cura les clares muntades. Coure al forn a 180°C durant 30 minuts i deixar refredar.

Per la cobertura

Escalfar la nata, treure-la del foc i afegir la xocolata, desfer i afegir-hi la mantega i barrejar bé fins que estigui tot desfet.

Cobrir el pastís amb xocolata i decorar amb la resta de nous.

Servir a quadradets i acompanyar de coulis de maduixa (optatiu)

ROBERT PARDIÑAS RAMÓN

Coulant de xocolata

- 1, 250 Kg de mantega
- 1.250 kg. de xocolata negra (70 % de cacau)
- 625 g. de sucre
- 35 ous
- ½ kg. de farina per pa de pessic
- 5 paquets de motllos de paper de alumini

Desfer la xocolata i la mantega al bany maria o microones i barrejar-ho tot al mateix bol amb una espàtula de silicona.

Posar els ous en un bol gran i afegir-hi el sucre, deixatar-ho amb les varilles, tot seguit barrejar-ho amb la barreja que hem fet de xocolata i mantega. Finalment hi afegim la farina ben fina per tal que no faci grumolls sense parar de batre.

Omplir els motlles que faltin uns centímetres per arribar dalt i posar-ho al forn a 200°C amb ventilador durant 7 o 8 minuts.

ANNA SCHÄRF PETER

Pastís de mandarina

- 250 gr. de margarina suau.
- 1 cullera de vainilla
- 300 gr. de farina
- 3 cullerades de llet
- 200 gr. de sucre
- 4 ous
- 1 culleradeta de llevat en pols
- 1 pot de cireres

Barregem molt bé la farina i els sucres i després s'hi afegeixen els ous un a un. Poc a poc hi anem incorporant la farina, el llevat i la llet. Engrassem un motlle i l'omplim amb la barreja i col·loquem les cireres a sobre. Ho posem al forn a 160°C o 180°C amb calor inferior i superior durant 50 o 60 minuts.

FRANCESC XAVIER SANCHEZ PÉREZ

Cremós de mango i xocolata blanca

- 3 fulls de gelatina
- 400 gr. de nata de muntar
- 200 gr. de sucre
- 2 cullerades d'aigua
- 200 gr. de polpa de mango

Per la mousse de xocolata

- 3 rovells d'ou
- 50 gr. de sucre glas
- 1 c. d'aigua
- 500 gr. de nata de muntar
- 25 gr. de mantega
- 200 gr. de xocolata blanca

Remullar la gelatina, treure-la de l'aigua i afegir 2 cullerades d'aigua, posar uns segons al micro i reservar. Muntar la nata, fer el puré de mango i afegir la gelatina i coure a foc baix 20 minuts remenant lentament, deixar refredar i afegir la nata muntada, omplir els motlles a la meitat de la barreja i refredar a la nevera.

Muntar la nata de la mousse, afegir els rovells i el sucre remenant. Desfer la mantega i afegir la xocolata, quan estigui desfeta deixar a temperatura i barrejar la nata. Omplir els motlles anteriors i deixar refredar novament per solidificar. Treure dels motlles i servir decorat amb un llapis pastisser.

ISABEL AYMERICH BRUJATS

Pasta de full

- Pasta de full
- Compota de poma
- Maduixa
- Gelatina
- Cabell d'àngel
- Poma
- Kiwi

Estirar la massa, fer porcions i posar a cada una d'elles un ingredient diferent (cabell d'àngel compota de poma, poma etc) posar al forn a 180°C uns 20 minuts i pintar amb gelatina.

CRINA MIHAELA CIOCAN

Dolç de poma i merenga

Per 4 o 6 persones

- 2 rovells d'ou
- 3 c. de sucre
- 3 c. d'oli
- 2 o 3 c. de farina
- 3 c. de llet
- 1 c. de llevat en pols

Per les pomes

- 100 gr. de mantega sense sal
- Canyella, llimona, 100 gr. de sucre
- 3 o 4 pomes varietat "Reineta"

Pel Merengue

- 2 les clares de dos ous
- 100 gr. de sucre

Barrejar els rovells d'ou, el sucre, la llet no molt calenta, el llevat i l'oli. S'hi afegeix la farina i una mica de sal. Es pelen i es ratllen les pomes amb un ratllador, s'aixafen i es retira el suc.

Es fregeix amb la mantega 100 gr. de sucre la canyella i la ratlladura d'una pela de llimona durant 10 minuts.

Pel merengue es baten les clares amb un polsim de salt a punt de neu, s'hi afegeix els 100 gr. de sucre, es continua batent fins a obtenir unes clares ben muntades.

Per la pasta:

S'agafa un cullerada de la pasta i es posa en els motlles, s'escampa bé a sobre s'hi posa una cullerada de la poma i després una altra cullerada de la pasta i s'escampa bé fins a cobrir la capa de poma. Es posen al forn a 180°C durant 30 minuts i es deixen refredar.

Pel merengue

Amb l'ajuda d'una mànega pastissera es col·loca el merengue o es pot fer amb una cullera donant-li forma. Es tornen a posar al forn a temperatura mínima de 50°C amb la porta del forn oberta unes 4 hores fins que veiem que el merengue ha quedat dur.

ERIC GIMÉNEZ

Mousse de xocolata amb gelat de torró

Ingredients per la Mousse

- 2 sobres de gelatina natural
- 4 cullerades de cafè en pols
- 360 gr. de xocolata
- 150 gr. d'avellanes
- 150 gr. de sucre
- 67 cl. de llet
- 37 cl. de nata
- 45 neules de xocolata

Ingredients del torró d'avellanes

- 160 gr. d'avellanes
- Mantega
- 150 gr. de sucre

Barrejar la gelatina amb 100 gr. de sucre i el cafè. Afegir la llet i remenar, deixar reposar. Escalfar la barreja a foc lent remenant constantment fins que la gelatina quedi desfeta. Afegir la xocolata i seguir escalfant a foc lent sense deixar de remenar. Passar la mescla per la batedora fins que quedi homogeni. Deixar-ho una estona al congelador fins que quedi una massa compacta. En una bol barrejar la nata freda i 50 gr. de sucre. Batre-ho fins que quedi muntada (Reservar-ne una mica per decorar).

Amb una espàtula anar incorporant aquesta mescla a la preparada anteriorment, triturar les neules de xocolata i les avellanes. En copes altes de postres anar alternant capes dels dos preparats. Posar-ho a la nevera aproximadament uns 30 minuts. Adornar amb una mica de nata i el torró d'avellanes.

CLAUDIA DE LEON SALAZAR

Cupcakes de xocolata amb buttercream de maduixes

- 200 gr. de sucre
- 60 ml d'oli
- 2 ous L
- 30 ml. d'aigua bullint
- ½ c. de bicarbonat
- 200 gr. de farina molt fina
- 25 gr. de cacau pur en pols
- 1 c. de extracte de vainilla
- 1 c. de llevat
- 120 ml de llet a temperatura ambient

Per la crema

- 200 gr. de sucre
- 4 clares d'ou "L"
- 1 c. d'extracte de vainilla
- Colorant vermell amb gel
- 250 gr. de mantega a temperatura ambient
- 2 c. de pasta de maduixa

Escalfar el forn a 160 °C. Preparar la bandeja per les cupcakes amb les càpsules seleccionades. Posar tots els ingredients secs, el llevat el bicarbonat el sucre el cacau la farina. Amb l'ajuda d'una paleta de fusta afegir-hi els ous un a un, afegir-hi l'oli i una vegada barrejat i afegim la llet.

Per últim afegim l'aigua bullint i jo a vegades hi poso una mica menys d'aigua ja que m'agrada que la pasta sigui una mica més consistent de lo normal, però és opcional.

Aquesta pasta quedarà més líquida de lo normal, jo la poso en un cassó que tinc per a líquids i vaig dosificant, la mateixa quantitat en cada una de les càpsules. D'aquesta recepta en surten unes 15 cupcakes. Posar al forn 20 minuts o punxar amb un escuradents fins que surti sec.

La crema

Posar en un bol de vidre les clares d'ou amb el sucre, incorporar amb un batidor de mà (no batre les clares, és només perquè es barregin les clares i el sucre). Fer bullir al bany Maria fins que el sucre s'hagi desfet tot, anar remenant però vigilar que no es coguin les clares. Ho sabrem en 5 minuts quan l'aigua hagi començat a bullir, palpant amb els dits fins que no es noti cap granet de sucre, triga més o menys 5 minuts a desfer-se.

Quan ja no notem cap granet de sucre, apaguem el foc i traslladem la mescla a la batedora que deu estar molt neta de grassa i ben seca.

Batrem a velocitat mitja fins que les clares quedin ben blanques i veieu que hagin duplicat la mida. Hi afegim la vainilla. Incorporarem la mantega i s'ha de batre altre vegada. Depenent de la temperatura de la mantega ens portarà més o menys temps, a vegades triga més o menys, en total de 3 a 5 minuts aproximadament. El nostre frosting estarà preparat per posar la pasta de maduixes i el colorant i ho incorporarem tot amb l'ajut d'una batedora perquè quedi homogeni.

ANTONIA PUJOL DONADA

Púding de plàtan

- 500 gr. de plàtans madurs
- 250 gr. de pa de pessic
- Llet per remullar el pa de pessic
- 4 ous
- 4 cullerades de sucre
- 100 gr. de sucre (per caramel)

Amb els 100 gr. de sucre fem un caramel fosquet i l'escampem pel fons i el costats d'un motlle rectangular.

En un bol amb la llet remullem el pa de pessic i l'aixafem amb una espàtula. En un plat pelem i tallem a trossos els plàtans i els aixafem amb una forquilla, quan quedi una pasta, la barrejarem amb el pa de pessic.

Quan quedi una pasta, la barregem be amb el pa de pessic.

En un bol hi batem el sucre amb els quatre ous (rovell i clara), i ho afegim a la barreja anterior que quedi tot emulsionat. Ho aboquem al motlle amb caramel. Tenim el forn preparat a 180 °C, coure al Bany Maria durant una hora més o menys. (punxar amb un escuradents quan surt sec, ja està cuit.

Treure del motlle quan és ben fred.

Opcional

Es pot acompanyar de nata un xic muntada. Per remullar el pa de pessic s'hi pot afegir un aroma de vi dolç, moscatell o garnatxa..amb melindros també surt bo.

TÀNIA ESTEVE

Tiramisú

- 1 paquet de melindros
- 1 got de cafè
- 150 gr. de sucre
- 1 terrina de formatge Mascarpone (250 gr.)
- 1 terrina de formatge "Philadelphia"
- 300 gr. de cacau en pols

Moldre 150 grams de sucre fins que quedi ben fi. Afegir-hi els formatges i batre-ho tot fins que quedi una massa compacta. Seguidament ho reservem a la nevera. En un motlle desmuntable col·loquem una base de melindros i es ruixen amb una barreja de cafè, una mica de sucre, una mica d'aigua i si es vol un raig de "Baileys" o "Amaretto" A sobre hi estenem una bona capa de crema i i hi espolem cacau en pols de sobre. Fem el mateix amb la segona capa. Es millor elaborar-lo unes hores abans de servir i que reposi a la nevera. Just abans de servir espolsar-hi cacau per damunt, ja que de seguida s'humiteja i no queda bé si es fa amb anterioritat.

ELENA KOSIDLO

Pastís de poma

Per a la massa:

- 400 gr. farina
- 100 gr. mantega
- 1 sobre llevadura
- Poma
- 100 gr. sucre
- 1 sobre sucre vainilla
- 1 ou

Per al cobriment

- 150 mantega
- 100 farina
- 100 sucre

Barrejar tots els ingredients i posar-los en un motlle gran, tot seguit tallar les pomes a lamine i posar-les sobre al pastís

Barrejar els ingredients del cobriment i posar-ho a sobre la poma

Fornejar a 170° durant 45 minuts

CARME FARREGUT

Sara d'ametlles

Per al pastís

- 6 ous
- 200 gr. de farina
- Ratlladura de llimona
- 1 paquet de Royal
- 180 gr. sucre
- 1 got d'oli de gira-sol
- Una mica suc de llimona
- Sucre de vainilla

Per la cobertura

- Ametlles filetejades
- Cireres confitades
- 250 gr. de mantega

Separar els rovells de les clares, i fer aquestes últimes a punt de neu.

Barrejar el got d'oli amb el sucre i els rovells d'ou, la ratlladura de la llimona, el sucre de vainilla, la mica de suc de llimona, i la farina tot ben barrejat

A continuació afegiu les clares muntades ben a poc a poc i amb molt de carinyo.

Una vegada tret del forn, i fred partim el pastís per la meitat, i es cobreix de mantega pel mig.

El cobrirem per tot ell i li posarem l' ametlla filetejada i posarem unes cireres o guindes per adornar-lo.

TERESA MASVIDAL

Mousse de llimona

- Llet condensada
- Nata
- Llimona

Es posa 1 pot de 750 gr. de llet condensada en un bol. S'omple $\frac{3}{4}$ del pot de llet condensada amb llimona. Es barreja tot. S'afegeixen 400 cc de nata i es torna a barrejar. Es posa tot al congelador fins que agafi consistència. Ja es pot servir.

MARIA PACH

Pastís de Trufa

Per 24 racions

- 6 ous (4 sencers i 2 només les rovells)
- 200 gr. de sucre
- 1 ratlladura de llimona
- 150 gr. de farina

Per la Trufa

- 1 l. de nata líquida per muntar
- 150 gr. de sucre
- 180 gr. de xocolata de cobertura
- Whisky

Pa de Pessic

En un recipient es posen 3 ous sencers, i 3 rovells i es reserven les clares, 150 gr. de sucre i es barreja fins que estigui ben espumós. Es posa la farina i la ratlladura de llimona, les 3 clares amb 50 gr. de sucre es munten a punt de neu i es barreja amb la farina i els ous. Quan sigui ben fred es munta amb un batidor elèctric fins que te la textura de la trufa. Es posa a sobre del pa de pessic i s'hi tira una mica de whisky o conyac i s'escampa la trufa al gust de cada persona i es decora com es vulgui. Es posa mantega al motlle i es posa al forn.

Trufa: Es posen la nata i 150 grams de sucre i es posa al foc a bullir durant 1 minut. Es retira del foc i s'hi afegeixen els 180 grams de xocolata i es deixa reposar durant 15 minuts. Es barreja bé amb un batidor manual i quan estigui es posa a la nevera a refredar durant un mínim de 12 hores.

LAURA ANDRÉS CODONY

Crema de Mango a les 3 textures

- 400 gr. de mango
- 2 iogurts grecs
- 100 gr. de llet condensada
- (Thermomix)

Pel Gelat de Mango (Màquina de fer gelats)

- 1 mango gran 200 ml.
- Nata de 30 % matèria grassa
- 50 gr. de sucre glacé
- 1 iogurt grec

Posem el mango i la llet condensada i es tritura a velocitat 5-7 progressivament. Tot seguit afegim els iogurts i ho barregem 30 segons a velocitat 3 i ho reservem a la nevera

Pel Gelat

Ho triturarem tot amb el batidor elèctric i ho posem 4 hores mínim a la nevera (millor el dia abans), després ho anem posant pel forat de la màquina de fer gelats i ho deixem 35 o 40 minuts a la màquina de iogurts.

Per acabar es trosseja un mango per acabar de decorar.

MERCE TABERNER I COSTA

Tòfones de xocolata

- 200 gr. de xocolata per postres Nestlé
- 100 gr. mantega
- 3 rovells d'ou
- 1 dl. de nata líquida
- 1 xorret de conyac
- 50 gr. de sucre glass
- 100 gr. d'encenalls de xocolata

Fondre la xocolata al bany Maria i agragar la mantega al "punt pomada", la nata líquida, el conyac i el sucre glass.

Ho barregem tot i ho deixem reposar durant 10 minuts. Li incorporarem els rovells d'ou i ho deixem reposar durant 1 hora.

Passat aquest temps podrem modelar amb les mans les tòfones i les passarem per encenalls de xocolata. Es deixaran reposar 3 hores mínim.



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



AGLOMERATS GIRONA S.A.

EMPRESA CONSTRUCTORA

Paratge Bufaganyes s/n
SANTA CRISTINA D'ARO
Tel. 972 83 71 11 Fax 972 83 78 61
e-mail: info@aglomeratsgirona.com



Pl. Mn. Baldiri Reixac, s/n
Tel. 972 83 70 74
SANTA CRISTINA D'ARO

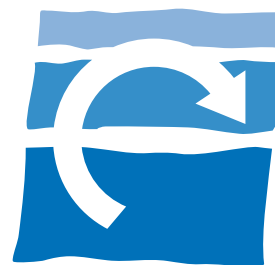


www.campingmassantjosep.com
17246 Sta. Cristina d'Aro- Girona

COSTA BRAVA!
CAMPING MAS SANT JOSEP



Ctra. Sta. Cristina a Castell d'Aro, km. 1,7
Tel. 972 83 75 26 / Fax. 972 83 75 27
www.mastorrellas.com info@mastorrellas.com
17246 Santa Cristina d'Aro



GBI Serveis, SAU

XtraFM costabrava
www.xtra.fm

Ràdio Santa Cristina 103.7 FM Publicitat 902 537 537



INSTAL·LACIONS SANTA CRISTINA 2011, SC

Tel i Fax: 972 83 73 02
Passatge Pompeu Fabra, 7
17246 Santa Cristina d'Aro
installacions santacristina@gmail.com



ESCLAT

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

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

C/ Monturiol cantonada C/ Jacint Verdaguer

Tel. 972 83 62 70 / Fax. 972 83 59 00

Tel. **972 83 62 70**