



Víctor Quintillà
del Restaurant Eluerna
ens proposa un

Menú de festa vegetariana



Diputació
Barcelona

Xarxa de Biblioteques Municipals



Menú de festa vegetariana



Bloody Mary amb gelatina de *fino*

Porro confitat amb *migas* cruixents i suc de ceba rostida

Ou ecològic amb sopa de ceba i comté

Canelons de bolets

Pera picant, cacau i te especiat



Entrant

Bloody Mary amb gelatina de *fino*



Ingredients (4 persones)

Suc de tomàquet (250 ml)
Salsa Perrins (2 gotes)
Tabasco (1 gota)
Pebre negre molt
Suc de mitja llima
Fino (100 ml)
Gelatina (1 fulla)
Api laminat
Oli d'oliva
Flors
Sal

Elaboració

A: Barrejar el suc de tomàquet amb la salsa Perrins, el tabasco, el pebre, la sal i el suc de llima. Refredar.

B: Preparar la gelatina de *fino*:

- Hidratar la gelatina amb aigua freda.
- Escalfar una part del vi a 40 graus. Afegir la gelatina i barrejar fins que es desfaci. Igualar temperatures amb la resta del vi. Deixar que qualli (almenys 24 hores). Trencar amb una forquilla. Reservar.

C: Tallar l'api amb una mandolina (0.5 mm). Reservar amb aigua amb gel.

D: Emplatat:

- Col·locar una mica de suc de tomàquet al fons d'un plat. Afegir gelatina de *fino*, una mica d'api a sobre i els llagostins. Decorar amb flors.

Primer plat

Porro confitat amb migas cruixents i suc de ceba rostida



Ingredients (4 persones)

Porro (4 unitats)
Oli d'oliva (200 ml)
Cabeça d'all (1 unitat)
Farigola
Romaní
Ceba de figueres (1 kg)
Pa sec (100 gr)
Flors
Herbes silvestres

Elaboració

A: Preparar oli d'herbes:

- Confitar la cabeça d'alls partida a la meitat, juntament amb el romaní, la farigola i l'oli d'oliva. Deixar refredar i colar.

B: Preparar els porros confitats:

- Cobrir els porros amb oli d'herbes i coure a foc lent 45 minuts.

C: Preparar el suc de ceba rostida:

- Pelar la ceba, tallar a octaus i rostir al forn a 180 graus durant 45 minuts. Tapar amb paper de plata i deixar reposar. Colar tot aixafant i recuperar el suc.

D: Preparar les migas cruixents:

- Agafar el pa sec, picar amb el ganivet i ratllar amb un ratllador gruixut. - Daurar les migas amb l'oli d'herbes.

E: Emplatar:

- Col·locar el porro a la base del plat, posar-hi el suc de ceba, col·locar les migas cruixents a sobre i acabar amb flors i herbes silvestres.



Maridatge recomanat

Cava de criança

Segon plat

Ou ecològic amb sopa de ceba i comté



Ingredients (4 persones)

Pa sec picat
Oli d'herbes
Nous (20 gr)
Sal
Ceba confitada (50 gr)
Comté (100 gr)
Brou de cigrons i verdures (500 ml)

Elaboració

A: Bullir els ous 5 minuts i refredar amb aigua i gel. Reservar. Escalfar suaument en el moment de servir..

B: Tallar molles de pa amb el ganivet i daurar amb oli d'oliva prèviament aromatitzat amb herbes.

D: Preparar la sopa de ceba i comté:

- Bullir el brou i triturar amb la ceba confitada i el comté.

E: Emplatar:

- Escalfar l'ou. Posar mitja cullerada de suc de ceba rostida al fons d'un plat. Col·locar les molles a sobre, l'ou a sobre. Afegir una bona quantitat de molles i nous ratllades.

- Decorar amb flors. Servir la sopa en una gerra a part.



Maridatge recomanat

Vi blanc Vi blanc varietat garnatxa de l'Empordà

Tercer plat

Canelons de bolets



Ingredients (4 persones)

Bolets variats (1 kg)
Ceba picada (200 gr)
Nata (50 ml)
Llet (500 ml)
Mantega (30 gr)
Farina (30 gr)
Sal
Pebre
Nou moscada
Pasta de canelons (8 unitats)
Formatge ratllat (20 gr)

Elaboració

A: Netejar i tallar els bolets a daus, sofregir la ceba. Incorporar els bolets i deixar que perdin tota l'aigua. Salpebrar i posar-hi la nata. Deixar refredar a la nevera.

B: Preparar la beixamel:

- Desfer la mantega. Incorporar la farina i coure durant 10 minuts. Anar afegint la llet a poc a poc.
- Salpebrar i posar una mica de nou moscada. Reservar.

C: Bullir la pasta de canelons.

D: Muntar els canelons amb els bolets freds i gratinar.



Maridatge recomanat
Vi negre criança del Priorat

Postre

Pera picant, cacau i te especiat



Ingredients (4 persones)

Aigua (2000 ml)
Cacau (150 gr)
Sucre (1080 gr)
Mantega (330 gr)
Cobertura negra (300 gr)
Farina (80 gr)
Farina d'ametlla (80 gr)
Cafè soluble (5 sobres)
Bitxo (6 unitats)
Peres (3 unitats)
Gelat de te especiat
Caïena japonesa

Elaboració

A: Preparar el *crumble*:

- Congelar 80 grams de mantega tallada a daus. Barrejar 80 grams de farina, 80 grams de farina d'ametlla, 80 grams de sucre i la mantega. Triturar-ho amb la Thermomix. Posar el *crumble* a sobre d'una safata de forn i coure a 180 graus durant 7 minuts. Reservar.

B: Preparar la salsa de cacau:

- Posar a la Thermomix 800 grams d'aigua, 150 grams de cacau i 200 grams de sucre. Bullir. Incorporar 250 grams de mantega a daus i 300 grams de cobertura de xocolata negra. Refredar. Reservar.

C: Preparar l'almívar picant:

- Bullir 1.200 grams d'aigua, 800 grams de sucre i 6 bitxos. Reservar. Refredar.

D: Preparar la pera picant:

- Pelar les peres, treure les llavors i tallar a quarts. Coure dins de l'almívar durant 10 minuts. Reservar.

E: Emplatar:

- Posar salsa de cacau al fons del plat. Col·locar un quart de pera tallat a la meitat.. Afegir una cullerada de *crumble*, una cullerada de gelat a sobre. Decorar amb caïena japonesa.



Maridatge recomanat

Vi dolç negre d'Alella

A les biblioteques trobaràs...



Cercant a l'**Aladí**, el Catàleg Col·lectiu de la Xarxa de Biblioteques Municipals de la província de Barcelona, podràs localitzar documents disponibles a les biblioteques que et donaran moltes idees per preparar les festes de Nadal: tècniques culinàries, receptes de festa, receptes d'autor, audiovisuals, etc.

<<http://aladi.diba.cat>>



Al prestatge virtual de **Cuina i vins** també trobaràs moltes propostes.

<<http://bibliotecavirtual.diba.cat/cuina-i-vins>>


BibliotecaVirtual
Descobreix la biblioteca que sempre és oberta

<bibliotecavirtual.diba.cat>