



Albert Adrià
ens proposa un
menú de festa



Diputació
Barcelona

Xarxa de Biblioteques Municipals

Menú de festa

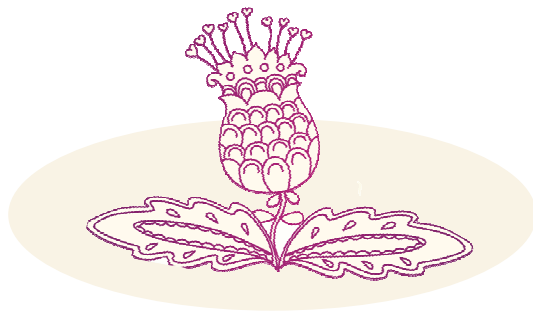
Tàrtar de tomàquet

Amanida de taronja amb nèctar d'olives (Al Andalus)

Espaguetis de bolets amb pil-pil de ceps

*Foie gras en escabetx, homenatge al Restaurant Luculo
1986*

Pastís de formatge La Bodega





Opció vegetariana

Tàrtar de tomàquet

Ingredients (4 persones):

Tàrtar de tomàquet

Tòmaquet de pera (350 gr)
Nèctar de tomàquet (25gr) (Travol)
Mostassa de Dijon (12 gr)
Salsa Perrins (8 gr)
Salsa Xili habanero "la extra" (0'7 gr)
Salsa HP (Brown sauce) (3 gr)
Sal fina (3 gr)
Orenga seca (0'3 gr)
Alfàbrega picada (3 gr)

Làmines de pa

20 llesques de pa sard (Gutiattu)

Altres

Tàperes (5 gr)
Sakura mix (12 brots)
Alfàbrega (4 fulles)
Oli d'oliva verge extra (15 gr) verge extra
Pebre negre (cullerada sopera)



Elaboració:

A. Pelar els tomàquets i tallar a filets. Escórrer i rebutjar el suc.

B. Picar la polpa a daus de 2 mm sense que sigui un puré, i deixar-lo reposar sobre un colador perquè perdi l'excés d'aigua. S'obtindran 200 gr de daus de tomàquet escorregut.

C. Barrejar el nèctar de tomàquet, la mostassa de Dijon, la salsa Perrins, la salsa Xili habanero, la salsa HP, la sal, l'orenga seca i l'alfàbrega.

D. Afegir el tomàquet a la barreja anterior, moure suaument sense trencar en excés els daus de tomàquet i deixar escórrer en un colador durant 1 hora. Corregir de sal si fos necessari i després reservar tapat a la nevera.

És molt important provar el tàrtar cada vegada que es realitza ja que el tomàquet és tan artesanal que no sempre té la mateixa acidesa o dolçor.

E. Estendre les làmines de pa entre dues reixetes de forn. Coure el pa a 150°C durant 6 minuts fins que estigui daurat per ambdós costats. Deixar refredar i guardar en un recipient hermètic.

D. Seleccionar cinc ramells de cada germinat. Seleccionar les fulles d'alfàbrega. Escórrer i guardar les tàperes

Presentació:

Disposar 50 gr de tàrtar de tomàquet al centre d'un plat i estendre de forma circular amb un diàmetre de 16 cm.

Amanir el tàrtar amb una mica de pebre.

Posar un filet d'oli d'oliva verge al voltant del tàrtar.

Disposar 3 tàperes sobre el tàrtar i sobre aquestes dues fulles de germinat de sakura morada i verda.

Tallar un full d'alfàbrega en tires fines i repartir uniformement sobre el tàrtar.

Amanida de taronja amb nèctar d'olives (Al Andalus)



Opció vegetariana

Ingredients (4 persones)

Suc d'oliva lligat

Suc d'oliva gordal
Goma xantana (0'6 gr)

Grills i pell de taronja

4 taronges

Almívar

Sucre (100 gr)
Aigua (100 gr)

Juliana de limona

40 gr d'almívar
1 llimona

Oli de bitxo

Bitxo sec (1 unitat)
Oli d'oliva verge extra (10 gr)
Cullerada sobera de sal fina

Altres

Menta
Oli d'oliva verge (20 gr)
Cullerada sobera de comí en pols
Cullerada sobera de ras-alhanut
Cullerada sobera de sal fina
Cullerada sobera de pebre negre



Elaboració:

A. Escórrer les olives i rebutjar l'aigua. Triturar-les al vas americà fins a formar una pasta i colar amb una estamunya a fi que el resultat sigui un suc d'olives completament net de substàncies sòlides.

B. Preparar el suc d'oliva lligat. Afegir la goma xantana al suc d'oliva i triturar amb una batedora fins aconseguir una salsa cremosa i sense grumolls. Deixar reposar a la nevera durant 12 hores.

C. Netejar i pelar la pell d'una taronja amb un pelador (evitant la part blanca) i tallar-la en juliana llarga. Guardar a la nevera tapat amb paper humit. Pelar totes les taronges a sang igual que els grills. Guardar els grills de taronja ben tapats a la nevera.

D. Preparar l'almívar. Posar a bullir el sucre i l'aigua a parts iguals fins que es dissolgui el sucre. Retirar del foc i deixar refredar. Netejar i pelar la pell de llimona amb un pelador (evitant la part blanca) i tallar-la en juliana llarga. Introduir la pell en l'almívar i reservar.

Preparar l'oli de bitxo. Posar a foc suau en una paella l'oli amb el bitxo trencat i la sal. Confitar durant 10 minuts i retirar del foc. Posar en un biberó de cuina i reservar.

Presentació:

Disposar al fons del bol 20 grams de suc d'oliva.

Col·locar en forma de ventall 9 grills de taronja.

Amanir la taronja amb el comí, el ras-alhanut, la sal i pebre negre acabat de moldre.

Repartir per sobre 5 tires de pell de taronja i 5 tires de pell de llimona.

Posar entre cada grilló una gota d'oli de bitxo.

A sobre de cada grilló col·locar la menta.

Acabar amb un filet d'oli d'oliva voltant.

Espaguetis de bolets amb pil-pil de ceps



Ingredients (4 persones):

Espaguetis de bolets

Gírgola de card panical (600 gr)

Brou de ceps

Ceps congelats (600gr)

Aigua mineral (400gr)

Cullerada sopera de sal fina

Oli d'oliva verge (65 gr)

Restes de gírgoles de card (350 gr)

Oli d'all

Oli d'oliva verge (250 gr)

Alls (6 dents)

Pil- pil de ceps

Brou de ceps (250 gr)

Oli d'all (25 gr)

Goma xantana (0'2 gr)



Altres

Oli d'oliva verge (60 gr)

Julivert picat (10 gr)

Formatge parmesà ratllat (40 gr)

Elaboració:

A. Tallar el bolet perpendicularment amb la màquina de tallar embotits a la mida 3'5. Reservar el que ens sobri per al brou. Quadrar totes les làmines.

B. Amb un ganivet tallar tires de 12 cm de llarg per 0'5 cm d'ample. Reservar en recipient hermètic amb paper humit.

C. Preparar el brou de ceps. En una cassola sofregir els ceps congelats amb la meitat de l'oli d'oliva fins que es daurin. Mular amb l'aigua mineral i reduir a foc viu durant 5 minuts. D'altra banda, saltar els bolet en un wok amb la resta de l'oli i daurar. Afegir al brou anterior i reduir durant 25 minuts a foc lent, posar a punt de sal i retirar del foc. Passar per un xinès i pressionar bé per obtenir tot el suc. Reservar.

D. Preparar l'oli d'all. Posar l'all picat amb l'oli a foc suau i deixar confitar durant 10 minuts. Quan l'all estigui ben cuinat, apartar del foc i reservar.

E. Preparar el pil-pil de ceps. Afegir la xantana a la salsa de ceps i diluir amb l'ajuda d'una batedora. Colar. Extreure l'aire a la màquina de buit. Afegir l'oli a poc a poc a la salsa espessida. Barrejar amb l'ajuda d'un túrmix fins aconseguir una emulsió. Reservar l'emulsió en un biberó a la nevera.

Presentació:

En un cassó, escalfar 15 grams d'oli, afegir 70 grams d'espaguetis per ració i sofregir.

Un cop cuinat, salpebrar i barrejar amb 50 grams de pil-pil de ceps.

Escampar julivert picat i deixar cuinar durant 1 minut més.

Servir en una cassola de ferro ben calent i escampar una mica més de julivert picat.

Acompanyar amb el parmesà ratllat en un recipient a part.

Foie gras en escabetx, homenatge al Restaurant Luculo 1986

Ingredients (4 persones)

Brou d'ànec

Ànec fresc net sense vísceres (500 gr)
Oli d'oliva verge (50 gr)
Vi blanc (75 gr)
Aigua mineral (500 gr)
Ceba seca (50 gr)

Escabetx

Oli d'oliva 0.4 (400 gr)
Greix d'ànec (200 gr)
Escalunya (200 gr)
All (160 gr)
Llorer (4 fulles)
Farigola fresca (1 branca)
Romaní fresc (1 branca)
Vinagre de Xerès (30 gr)
Pebre negre en gra (2 gr)
Sal fina (20 gr)
Brou d'ànec (400 gr)



Per cuinar el foie

Escalopes de foie fresc (240 gr - 60 gr per escalopa)
Escabetx (400 gr)
Sal fina (cullerada sobera)
Bufador

Blat de moro lyo

Blat de moro lyo (16 grans)
Oli d'oliva verge extra (cullerada sobera)

Filaments de blat de moro

1 panotxa de blat de moro mini

Per espessir l'escabetx

Escabetx (200 gr)
Goma xantana (0'1 gr)
Herbes

Herbes

Romaní (2 branques)
Farigola (2 branques)

Altres

Pa (cullerada sobera)
Sal en escates (cullerada sobera)
Pebre negre en gra (cullerada sobera)

Elaboració:

A. Preparar el brou d'ànec. Tallar l'ànec a trossos de 3 cm de gruix. Posar una cassola a foc fort i daurar l'ànec amb 50 grams d'oli de manera uniforme. Retirar l'ànec i afegir la resta d'oli i la cebada tallada a cubs de 3 cm i deixar caramelitzar. Afegir l'ànec i el vi blanc, i deixar reduir a la meitat. Cobrir d'aigua i cuinar durant 1 hora. Passar per l'estamunya i deixar reposar a la nevera durant 12 hores. Retirar el greix de la superfície i reduir el brou fins a aconseguir un suc saborós.

B. Preparar l'escabetx. Fer dues incisions en creu en els alls amb pell. Posar el greix d'ànec i l'oli a foc suau. Incorporar els alls i l'escalunya i deixar confitar. Afegir el vinagre de xerès i les espècies i deixar bullir durant 1 minut. Afegir el brou d'ànec, aixecar el bull i retirar del foc. Rectificar de sal i deixar infundir durant 30 minuts. Coleu l'escabetx, guardeu l'all i l'escalunya i ho reserveu.

C. Preparar el foie. Salar el foie i daurar amb el bufador uniformement per tot arreu. Deixar refredar. Escalfar l'escabetx a 60°C. Disposar el foie en un recipient i cobrir amb l'escabetx recent calent. Confitar durant 5 minuts aproximadament i anar donant-los la volta, fins que estigui al punt. Anar retirant el foie un a mesura que es va fent. Deixar refredar l'escabetx i quan estigui fred incorporar el foie.

D. Prepara el blat de moro lyo. Barrejar el blat de moro lyo amb l'oli i reservar en un recipient hermètic.

E. Preparar els filaments de blat de moro. Retirar les fulles exteriors de la panotxa. Reservar els filaments que recobreixen la panotxa i utilitzar-la per a altres elaboracions. Reservar els filaments entre paper humit en un recipient.

E. Deixar l'escabetx a la nevera durant 4 hores fins que solidifiqui el greix. Separar el greix del brou i el vinagre. Tritureu amb la batedora el brou i el vinagre amb la xantana. Afegir el greix a poc a poc a temperatura ambient fins a aconseguir la consistència desitjada. Reservar a la nevera. Tallar 4 puntes de romaní i 4 de farigola i reservar.

Presentació:

Tallar cada escalopa de foie en 4 trossos.

Col·locar el foie sobre un plat amb 2 escalunyes i 1 all confitat.

Distribuir una punta de farigola i una de romaní al plat.

Posar un punt d'escates de sal i una volta de pebre sobre cada tros de foie.

Salsejar el foie amb l'escabetx temperat i col·locar 1 gra de blat de moro sobre cada tros.

Acabar col·locant els filaments de blat de moro sobre el foie.

Servir amb el pa torrat.

Pastís de formatge La Bodega



Opció vegetariana

Ingredients (12 racions)

Base de galeta

Galletes salades (250 gr)
Mantega (190 gr)
2 ous
Sucre (125 gr) de azúcar
Farina de rebosteria (125 gr)
Sal fina (10 gr)
Motlle circular de 25 cm

Farcit del pastís

Formatge Philadelphia (1,125 kg)
Rovell d'ou (4)
Sucre (280 gr)
Llet evaporada (125 gr)
Amaretto (125 gr)
Beina de vainilla (1 unitat)

Base de sorbet

Aigua mineral (130 gr)
Sucre invertit (340 gr)
Sucre blanc (200 gr)
Glucosa líquida (160 gr)
Llet en pols (6 gr)
Estabilitzant per a sorbets (4 gr)

Gelat de móra

Puré de móra (300 gr)
Goma xantana (1'2 gr)



A. Amb l'ajuda d'un robot de cuina, triturar la galeta. Un cop triturada barrejar tots els ingredients a excepció dels ous que s'incorporen després d'haver barrejat bé la massa anterior. Reservar al congelador durant 24 hores.

B. Un cop passades les 24 hores estirar sobre paper de forn la massa amb un gruix màxim de 2'5 mm. Tenint la massa estirada, tallar el diàmetre del motlle de massa i introduir en aquest motlle. Enfornar durant 15 minuts a 170° C i reservar.

B. Preparar el farcit del pastís. Posar dins d'un bol el formatge Philadelphia. Afegir els rovells un a un i muntar amb unes varetes. Incorporar el sucre i després en forma de fil la llet evaporada. Obrir la beina de vainilla longitudinalment i retirar la pasta interior. Afegir l'Amaretto en forma de fil sobre la barreja anterior i la pasta de vainilla i anar incorporant amb les varetes a poc a poc. Introduir la barreja dins del motlle amb la base de galeta i cuinar al forn durant 70 min a 165°. Un cop passat el temps deixar reposar a temperatura ambient durant 1 hora i reservar a la nevera durant 24 hores.

C. Elaborar la base del sorbet. Ajuntar l'aigua amb el sucre invertit i la glucosa, i dissoldre a foc suau sense que superi els 40°C. Ajuntar el sucre amb la llet en pols i l'estabilitzant, i afegir a la barreja anterior a 40° C.

Escalfar l'elaboració anterior fins als 85°C, triturar amb la batedora i passar per un colador. Guardar en un recipient hermètic a la nevera durant 24 hores.

D. Barrejar tots els ingredients i posar a la màquina de gelats durant 10 a 15 minuts. Un cop aconseguida la textura desitjada retirar de la màquina i reservar en un recipient al congelador.

Presentació:

Tallar el pastís en 12 porcions i deixar temperar fora de la nevera durant 1 hora.
Servir una porció de pastís juntament amb una bola de gelat.