



Víctor Quintillà
del Restaurant Eluerna
ens proposa un

Menú de festa



Diputació
Barcelona

Xarxa de Biblioteques Municipals



Menú de festa



Bloody Mary amb gelatina de *fino* i llagostins

Canelons d'avocat i bou de mar

Llamançol sobre bulb d'api, xampinyons i salsa de garotes

Pilota rostida amb prunes, orellanes i pinyons

Coullant d'avellana amb albercóc i gelat de fruita de la passió



Entrant

Bloody Mary amb gelatina de *fino* i llagostins



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)
Llagostins (4 unitats)
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: Escaldar els llagostins en aigua bullint amb sal durant 15 segons. Posar en aigua amb gel i sal. Pelar. Treure els intestins. Tallar a rodanxes. Reservar.

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

E: Emplatar:

- 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

Canelons d'avocat i bou de mar



Ingredients (4 persones)

Bou de mar (1,2 kg)
Alvocats (2 unitats)
Nata (100 ml)
Sucedani de caviar (20 gr)
Escalunya picada (1 unitat)
Oli d'oliva
Mostassa (1 punta)

Elaboració

A: Preparar el bou de mar:

- Bullir el bou de mar amb aigua salada durant 7 minuts. - Refrescar amb aigua i gel.
- Tallar el bou de mar i treure tota la carn.
- Amanir amb l'escalunya, la mostassa i oli d'oliva. Reservar.

B: Salsa de caviar:

- Fer la nata semi muntada i afegir la meitat del caviar.

C: Preparar el caneló:

- Fer làmines d'avocat molt fines i anar-les posant una sobre l'altra fins aconseguir una làmina de pasta. - Omplir amb el bou de mar i tancar.

D: Emplatar:

- Col·locar el caneló de bou de mar, posar una mica de caviar a sobre i posar-hi la amb la nata i el caviar.



Maridatge recomanat
Malvasia seca del Garraf

Segon plat

Llamàntol sobre bulb d'api, xampinyons i salsa d'ericons



Ingredients (4 persones)

Llamàntol 600 gr (2 unitats)
Bulb de l'api picat (200 gr)
Xampinyons picats (250 gr)
Escalunya picada (50 gr)
Carn d'ericons (1 pot)

Elaboració

A: Preparar el llamàntol:

- Escaldar el llamàntol 1 minut i separar les pines. Coure 3 minuts més les pines. Pelar i reservar.

B: Saltejar el bulb de l'api, els xampinyons i l'escalunya.

C: Triturar els ericons i colar.

D: Emplatar:

- Posar en un motllo el bulb de l'api i els xampinyons.

- Fer el llamàntol a la planxa, col·locar sobre el bulb de l'api i els xampinyons i acabar posant la salsa dels ericons.



Maridatge recomanat

Vi blanc varietat Picapoll d'Alella

Tercer plat

Pilota rostida amb prunes, orellanes i pinyons



Ingredients (4 persones)

Carn magra de porc picada (400 gr)
Papada picada (150 gr)
Ous (2 unitats)
All picat (1 dent)
Pinyons (20 gr)
Prunes sense os (40 gr)
Orellanes (40 gr)
Suc de rostit (150 ml)

Elaboració

A: Barrejar les carns picades amb l'ou i l'all, salpebrar. Fer pilotes i bullir durant 2 hores.

B: Daurar els pinyons i afegir les prunes i les orellanes. Posar una pica de suc de rostit i coure 4 minuts.

C: Rostir la pilota al forn i emplatar amb la salsa per sobre.



Maridatge recomanat
Vi negre criança del Priorat

Postre

Coulant d'avellana amb albercòc i gelat de fruita de la passió



Ingredients (4 persones)

Rovell d'ou (8 unitats)
Clara d'ou (1 unitat)
Sucre (80 gr)
Mantega (120 gr)
Pasta d'avellana torrada (120 gr)
Confitura d'albercòc (50 gr)
Gelat de fruita de la passió (200 gr)
Farina (80 gr)
Farina d'ametlla (80 gr)
Sucre (80 gr)
Mantega congelada a daus (80 gr)

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 amb un robot de cuina. Posar el *crumble* en una safata de forn i coure a 180 graus durant 7 minuts. Reservar.

B: Preparar el *coulant*:

- Muntar els rovells amb el sucre un robot de cuina.
- Desfer la mantega i afegir a la pasta d'avellana.
- Afegir la barreja de mantega, la pasta d'avellana a sobre dels rovells muntats.
- Afegir una clara d'ou.

C: Preparar la salsa d'albercòc barrejant la confitura amb l'aigua.

D: Emplatar:

- Coure el *coulant* en un motllo encamisat durant 7 minuts a 190 graus.
- Posar en un plat, decorar amb la salsa d'albercòc, el *crumble* i posar una cullerada de gelat a sobre del *crumble*.



Maridatge recomanat
Vi dolç blanc del Montsant

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>