

PLATS OLLES



Quasi tots coneixem els plats més típics i tradicionals de la cuina internacional, però no sempre disposem d'una recepta que ens desvetlli els ingredients, les proporcions i els secrets d'alguns d'aquests plats.

Qui no ha sentit a parlar de la "fondue", aquesta tradicional preparació de la cuina francesa? Ben segur que molts l'hauem degustada, però, la sabem preparar a casa?

Doncs, si voleu entretenir-vos una mica preparant les salses i voleu passar-vos-ho bé saborejant-les amb un grup d'amics o en família (no més de 6 o 8 persones) us proposem dues receptes d'aquest nutritiu i reconfortant plat, que s'escau perfectament a aquesta època de l'any.

FONDUE BOURGUINGONE

Preparació:

Hem de disposar d'un fogonet d'alcohol amb una olleta especial per "fondues", que serveix per un màxim de sis persones (si són 8 és millor fer-ho amb dues). Es fa escalfar l'oli a la cuina i quan és ben calent, s'hi tira una branqueta de farigola i es posa sobre el fogonet d'alcohol.

Es calculen uns 200 grams de carn per persona que es talla a daus grossos. La carn ha de ser molt tendra i sense nervis ni greix (filet o similar) i pot ésser de vedella o de porc.

Es pot acompanyar amb arròs al vapor i també encurtits en vinagre: cebetes, cogombrets, remolatxa, etc.

Les salses:

S'acostuma a servir-ne 4 o 5 de diferents i us suggerim les següents:

SALSA KISHAILI

En un bol es barregen 150 grams de recuit o formatge fresc amb sal d'api, pebre, vinagre i oli fins que queda una pasta d'una consistència cremosa. Llavors s'hi ratllen rabanets i es barreja tot.

SALSA ANDALUSA

S'escaliben dos pebrots vermells, es pelen i es treuen les granes, es passen per la batidora i es barregen amb maionesa i dues cullerades de salsa de tomàquet.

SALSA REMOULADE

En una tassa de maionesa hi barregem 1 culleradeta de paprika, 2 cullerades de tomàquet catsup, 2 o 3 filets d' anxova aixafats, 1/2 cullerada de mostassa, una miqueta de julivert i un pessic de pebre de Caïena.

SALSA ROQUEFORT

Barregem amb la batidora 150 cc de crema de llet, 50 grams de formatge roquefort i una culleradeta de conyac.

SALSA DOLÇA

Feu coure 1/2 kg. de pomes tallades petites amb una miqueta d'aigua, unes gotes de llimona, pebre, nou moscada i clau d'espècie (molt poc). Quan siguin cuites passeu-les pel passapurés i afegiu-hi una mica de mantega. S'ha de servir calenta.

SALSA TARTARA

En un bol de maionesa barregeu-hi ben picadet: Cogombres en vinagre, ceba, tàperes, pebre verd i julivert.



CAJA DE MADRID

Travessia Casa de la Vila, 2

VILOBÍ D'ONYAR