

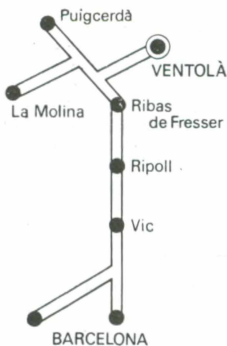
BAR RESTAURANT  
**HOSTAL DEL MIG**

Avgda Girona, 81 Tel. 26 91 25 OLOT

BONES FESTES!



Telèfon: 69 03 38 - Vic, 38 - Hostalets d'en Bas

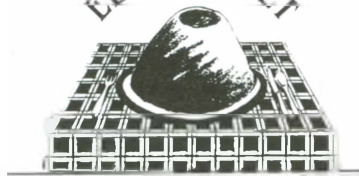


Bar  
Restaurant  
**ANNA**



Tel. 72 72 60  
VENTOLÀ (Ribes de Fresser)  
RIPOLLÈS

EL VOLCANET



**CAFETERIA - BAR - RESTAURANT**  
**PER GAUDIR D'UNA REVETLLA INOLVIDABLE**

Música en viu · Ball de saló i concurs entre els assistents amb premis en "Metàlic"  
Informació Tel. 27 03 37 PLACES LIMITADES Avgda. Morrot, 2

**MENÚ DE CAP D'ANY**

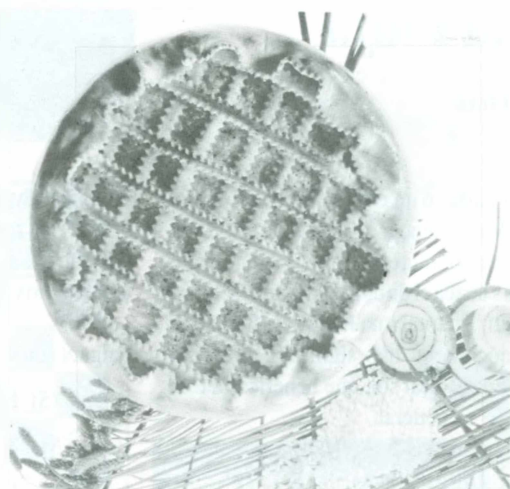


VOL-AU-VENT FARCITS DE LLAGOSTINS  
LLENGUADO A LA CREMA DE MARISC  
VI PARNAS GARBÍ  
TOURNEDO ROSSINNI  
VI PARNAS ROSAT  
TRONC DE FI D'ANY  
RAÏMS  
CAVA PORTABELLA I COMA  
BOSSA DE COTILLON  
I REGAL SORPRESA  
CAFÈ I COPA  
XOCOLATADA

Restaurant  
**La Pujada del Gegant**  
Ctra. Sta. Pau, Km. 1,6  
Olot (Girona)  
Tel. 26 26 26

**6.500** Ptes.

**Gastronomia**



**Tartaleta de salmó i carxofes**

· FINA PUIGDEVALL

La pasta trencada o "brisée" és la base de la recepta que presentem, i amb la qual elaborarem la tartaleta, entesa com un recipient que amb imaginació podem omplir dels més diversos ingredients. Podrem convertir la tarta, sigui dolça o salada, en una solució original i creativa tant per a un entrant o primer plat com per a unes postres segons la farcim de verdures, carn, peix, fruites... Avui ho fem amb salmó i carxofes, la temporada dels quals ara comença i continuarà fins el mes de març.

Una vegada apresos els secrets de la preparació de la pasta "brisée", només queda un senzill i estimulants joc de combinacions.

**Pasta trencada o "brisée"**

**Ingredients** (per a sis persones):

200 grs. de farina.  
100 grs. de mantega.  
Aigua (tres cullerades).  
Un pols de sal.

**Elaboració:** Passarem la farina pel sedàs o colador fi i la deixarem caure sobre el marbre de la cuina fent rotllana. Al mig hi posarem la mantega tallada a bocins i un pols de sal. Tots aquests ingredients els treballarem amb la punta dels dits fins que s'ajuntin i ens quedin com uns parracs petits de roba. Llavors cal incorporar-hi l'aigua. Aquesta massa és bo treballar-la poc. Quan s'hagi aconseguit una bola l'embolicarem amb

film o paper d'alumini i la deixarem reposar uns deu minuts a la nevera.

**Farciment**

**Ingredients:**

1 kg. de carxofes.  
400 grs. de salmó fresc.  
100 grs. de salmó fumat.  
100 grs. de ceba.  
100 grs. de formatge Emmental ratllat.  
200 cc. de crema de llet.  
2 ous i 1 rovell.  
Sal, pebre.

**Elaboració:** Bullirem les carxofes a l'anglesa, és a dir, amb molta aigua, molta sal i molt de foc. En escórrer-les s'hi tira un bon raig d'aigua freda per tal de parar la cocció i aconseguir que la verdura mantingui un color verd bonic. En una saltejadora ofegarem la ceba picada amb un raig d'oli i una punta de mantega. La ceba ha de quedar ben tova i transparent. Llavors cal incorporar-hi les carxofes bullides i tallades a bocins. Tot seguit el salmó fresc a daus, sense pell ni espines, també el salmó fumat a tires. En un bol batrem la crema de llet, els dos ous i el rovell, 50 grs. de formatge ratllat, sal i pebre. Ho abocarem a la saltejadora, ja fora del foc. Amb la pasta trencada cal folrar un motlle de 28 cms. de diàmetre, farcir-lo amb el preparat anterior i espolsar amb els 50 grs. de formatge restants. Introduir la tartaleta al forn durant 40 minuts a 200º fins que sigui ben rossa i les parets se'ns desenganxin del motlle.