



Activitats patrocinades per:



**Programació cuina en directe
del 27 abril al 2 de maig**

especial formatges

Dia 27 d'abril a les 11:30h

Coca de verdura amb arengades
coca de trampó amb formatge de cabra,
amb farina de xeixa

Dia 29 d'abril a les 11:30h

Feim formatge tendre i unes cuixetes de pollastre
farcides de cuixot i formatge.

Dia 2 de maig a les 17:30 h

Greixonera de brossat



Activitats patrocinades per:



Pasta de coca de Xeixa Fullada

INGREDIENTS: Per a la massa: , 250 grams de farina morena de xeixa, 125 grams d'aigua, 25 grams d'oli d'oliva, 25 grams de saïm, 6 grams de llevat fresc i ecològic, 5 grams de sal, 50 grams de mantega (per a fullar)

Elaboració:

Per preparar la massa, fer un volcà amb la farina, posar dins la resta dels ingredients, excepte els 50 grams de mantega i pastar fins aconseguir una massa homogènia que no s'enganxi a treballar-la. Un cop aconseguim aquesta molta pasta, estirar amb l'ajuda d'un corró i estendre sobre ell 1/3 de la mantega reservada, doblegar aquesta làmina en tres i estirar-la de nou, estendre sobre la massa un altre terç de la mantega, doblegar de nou en tres, estirar-la i estendre el que queda de mantega per doblegar en tres per última vegada; estirar-la, col·locar-la sobre una placa de forn i deixar-la reposar.

Coure-la al forn a uns 180 °C durant 20 minuts aproximadament

Ingredients per al farciment

(coca de verdures) 1 manat de bledes, 1 manat d'espínacs , 2 pebre vermell , 4 tomàtiques, ½ manat de julivert, sal, oli i pebre bo dolç.

(coca de trampó) . : 2 tomàtiques, 2 cebes, 2 Pebres verds, sal i oli.

Elaboració per a les dues.

Mesclar tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, estirar i deixar reposar uns 30 minuts.

Tallar el farciment de la coca a daus petits, assaonar be, regar amb l'oli, i repartir sobre la pasta estirada . Coure uns 30 min a 200°C aprox. Una l'acabrem amb formatge de cabra caramel·litzat i l'altre amb bocinets d'arengada.



Activitats patrocinades per:



Cuixetes de pollastre farcides de cuixot i formatge

Ingredients per a 4 pax.

- 4 cuixetes de pollastre deshossades.
- 8 tallades de bacò.
- 3 tallades de cuixot (gruixades)
- 3 Tallades de formatge (gruixades).
- ¼ de kilògram de carn picada de vadella.
- 2 pastanagues.
- 2 cebes tendres
- Sal
- Pebre bo.
- ¼ de copa de cognac.
- 1 ou
- orenga picat.

Elaboració.

Preparar la farsa amb la carn picada, l'ou, el cognac les verdures picades, l'orenga i ben sasonada.

Farcir les cuixetes amb el preparat anterior i col·locar-hi dedins un parell de tires de cuixot dolç i formatge (bastonets de ½ cm, de gruixa per 3 cm de llarg, més o manco)

Albardar amb el bacò i bridar amb una corda.

Dorar dins oli i rostir al forn amb una bresa i el ossos.

Amb les restes del rostit fer un poc de salsa espanyola.



Activitats patrocinades per:



Greixonera de brossat (Per a 8 persones)

INGREDIENTS: 400 grams de brossat, 1'3 decilitres de nata o llet, 165 grams de sucre, 4 o 5 ous, 2 coques de patata o ensaïmades o coca bamba o bescuit, la ratlladura de ½ llimona, canyella en pols i un polsi de sal

ELABORACIÓ:

Esmicolar el brossat. Separar els rovells dels blancs i incorporar-les al brossat juntament amb la meitat de el sucre, la nata, la ratlladura de llimona i un pessic de canyella en pols. Mesclar bé tot el conjunt fins que quedi una pasta homogènia. Afegir les coques de patata ben esmicolades. Muntar els blancs a punt de neu amb una mica de sal i a mesura que es vagin muntant anar afegint el sucre restant. Mesclar-los amb el brossat i remoure bé amb una espàtula. Abocar la mescla en una greixonera untada amb mantega i empolvorada amb sucre. Coure al forn a uns 160 - 170 ° C durant 45 minuts aproximadament.

Feim formatge tendre.

Posarem a bullir 1 litre de llet i el farem coure 2 minuts. Deixam refredari en ésser tèbi afegim el suc d'una llimona i un iogurt natural. Mesclam be i ho deixam reposar 3 hores. Passat aquest temps ho colam amb l'ajuda dun drap de fil (a Menorca l'anomenen fogasser). Treim el màxim de sèrum deixant dins el drap de fil la matèria sòlida quallada. Ara ho deixam reposar en fred 30 minuts. Després salam i ja el deixam dins un motlle que reposi 24 hores en fred. Convé deixar-hi un poc de pes a damunt perquè es vagi pemsant.