

# Una formació de “cine”



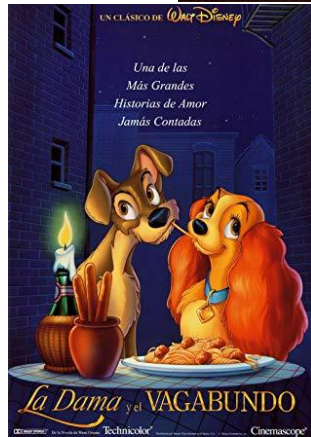
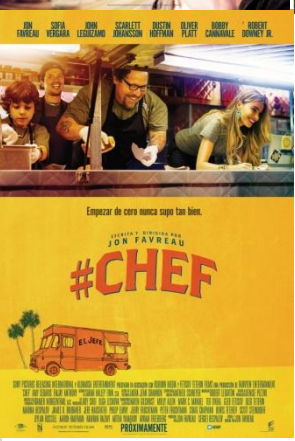
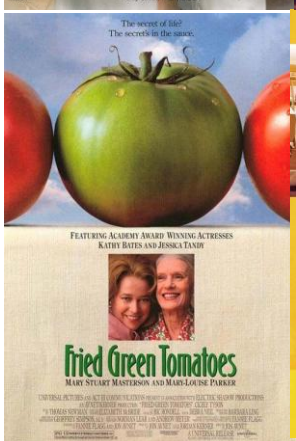
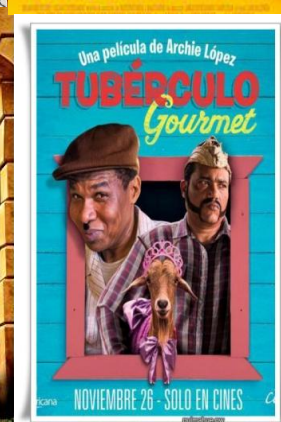
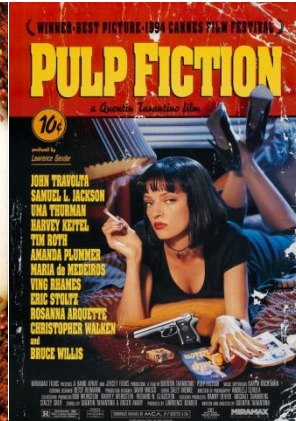
**Curs 2018-2019**



**L**a cuina és molt més que olles i menjar. La cuina és un art , és passió , és tot allò que puguis somiar. No sembla que hi hagi massa diferències amb el setè art.

Aquest treball parteix del fet de mesclar ambdues disciplines , de les ganes de descobrir i tal vegada de les ganes d' investigar noves receptes i, perquè no, de voler ésser part de la "pel·lícula".

Les imatges e informació relativa a les pel·lícules tractades pertanyen als seus creadors. Només son usades aquí com a mitjà il·lustratiu i complementar la formació.



# Una formació de “cine”

Pulp Fiction: Hamburguesa kahuna. Recepta de Quique Alcover i Vicenç Gonzàlez

<https://tomaxoriso.blogspot.com/> <http://vicencsoller.blogspot.com/>

## Ingredients (per a 4 persones):

4 Hamburgueses de vedella  
ketchup  
4 Rodanxes de pinya  
sucre  
4 Talls de formatge provolone  
Mostassa dijon (groga)  
Diverses fulles d'enciam  
1 Ceba  
2 tomàquets  
4 pans per a hamburguesa

## Elaboració:

Mentre anem fregint les hamburgueses en abundant oli, tallem les cebes i els tomàquets a rodanxes. Obrim les pastes per la meitat i posem a la part inferior una mica d'enciam, un parell de rodanxes de tomàquet, un altre parell de rodanxes de ceba i una altra de pinya. Sobre aquests ingredients posem l'hamburguesa ja cuinada i la cobrim amb una rodanxa de formatge provolone. A continuació la cobrim amb ketchup i mostassa al gust, encara que també es pot optar per posar-li una mica de salsa Kahuna ...

Per preparar la salsa Kahuna, posem al foc una cullerada de sucre i una de ketchup. A això li afegim mostassa, un parell de cullerades grans, i els remenem fins que el sucre es desfai.



# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA "SENSE RESERVES". Recepta de Nuria Cortés

<https://nuriacv.blogspot.com/>

Veires amb salsa de safrà

## Ingredients per a dues persones.

300 gr. de Vieires netes.

250 gr. de gambes.

2 grans d'all.

1 Bitxo.

## Per a la Salsa de Safrà.

Brins de safrà.

Fumet de peix. (1/2 litre més o menys)

1 cullerada de farina.

Llet . (1/2 Got)

pebre vermell un pessic.

2 cullerades de brandi.

Unes ratllades de llimona.

Sal i pebre mòlt.



Passos a seguir:

Pelarem primer les gambes reservant els caps i la pell per fer el fumet de peix.

En una paella posem oli d'oliva i daurem els grans d'all molt picats, posem el bitxo i afegim les vieires i les gambes, que saltarem suaument sense fer molt sol unes voltes. Treure i reservar.

Treure el bitxo.

En aquest oli amb els alls, daurarem el safrà suaument i el pebre vermell. Tenint amb compte que no es cremin.

Afegim la farina i movem bé tot .Posarem el fumet com si fóssim fer una salsa tipus beixamel però molt líquida, de manera que cal posar-li bé de brou, afegir la llet ideal, les ratllades de llimona i el brandi. Salpebrem a gust ha de quedar mes bé líquida i picanteta i suau.

Posar les vieires i gambes a la salsa i emplatat.

## Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA "SENSE RESERVES". Recepta de Paquita Pericàs

<https://sabrosurasdepaquita.wordpress.com/>

Per estrenar el blog de cuina, que millor que una recepta de pel·lícula. Un dels treballs que ens va encomanar el professor de cuina va ser l'elaboració d'una recepta d'algun film, amb el qual ens sentíssim identificats. En el film "Sense reserves", es presenta el tiramisú en un tupper perquè el protagonista Nick s'ho porta ja preparat a casa de Kate, la protagonista principal.

Quan vaig veure el tiramisú al tupper, vaig sentir que tenia un repte, ja que no puc consentir que unes postres tan delicioses llueixin tan poc dins d'un tupper i en aquell instant vaig poder observar amb claredat quin seria la meua recepta.

També em van seduir l'elegància i la nitidesa fotogràfica, l'argument, els actors principals i la banda sonora.

(Títol original en anglès, No Reservations), és una pel·lícula de coproducció nord-americana i australiana de 2007, dirigida per Scott Hicks, dins del gènere de comèdia dramàtica.

La pel·lícula és una nova versió de la cinta alemanya de l'any 2001 Bella Martha (en espanyol: Deliciosa Marta, tot i que manté força diferències amb la versió primitiva. argument:

Kate Armstrong (Catherine Zeta-Jones), és una prestigiosa xef de cuina a càrrec d'un famós restaurant que, a causa de la defunció de la seva germana, es veu obligada a convertir-se en la tutora de Zoe (Abigail Breslin), la seva neboda de nou anys. Alhora, l'aparició de Nick Palmer (Aaron Eckhart), com a nou xef incorporat al personal del restaurant, pren decisions audaços que generen una forta rivalitat. Kate haurà d'aprendre a bregar amb la tensió que es produeix quan lentament la seva rivalitat amb Nick va transformant-se en un romanç.

El desafiament final de Kate és aprendre a connectar-se amb Zoe per tenir una relació propera i mostrar-li el seu afecte, a més de trobar la manera de ser feliç al costat de Nick.

### Repartiment:

- Catherine Zeta-Jones com a Kate Armstrong.
- Aaron Eckhart com a Nick Palmer.
- Abigail Breslin com a Zoe.
- Patricia Clarkson com a Paula.

## RECEPTA DEL TIRAMISÚ

Ingredients per al pa de pessic de soletilla:

- 4 Ous.
- 120 g de sucre.
- 120 g de farina.
- Un pessic de sal.

### elaboració:

1. Si es disposa de batedora, escumar els rovells incorporant el sucre en dues o tres vegades, si no, (fer el mateix procediment en un bol escumant amb unes varetes, l'únic és que tardareu més, igualment afegir el sucre en dues o tres vegades). Reservar.
2. escumar les clares d'ou (a la batedora o en un bol amb les varetes) incorporant el sucre en dues o tres vegades fins a obtenir el punt de neu. Reservar.
3. Sobre la base d'escuma de rovells, disposar una capa, tamisar la farina i barrejar amb la vareta en moviments envoltants. Afegir una part de l'escuma de clares a punt de neu i barrejar amb moviments envoltants. Repetir aquests passos intercalant part dels secs amb l'escuma de clares fins a incorporar tots els ingredients. Remenar amb l'espàtula fins homogeneïtzar la massa i abocar a la màniga pastissera.
4. Col·locar sobre una safata de forn (la més baixa que tingueu) un paper sulfuritzat i pintar-lo amb una mica d'oli amb un pinzell.
5. Repartir la massa sobre el paper amb una espàtula de cuina.
6. Enfornar amb el forn preescalfat a 180° durant 8 o 10 minuts fins a obtenir un color daurat.
7. Refredar el pa de pessic a temperatura ambient i sobre una altra safata col·locar un altre paper vegetal, voltejar el pa de pessic amb la mateixa safata de coccí, i
8. treure la safata de coccí i poc a poc amb molt de compte, desenganxar el paper del pa de pessic.



### Ingredients per a la crema de mascarpone:

- 120 g de sucre.
- 6 ous.
- 500g de formatge Mascarpone.
- 1 sobre de sucre vainillat.
- 1 pessic de sal.
- 50g de cacau en pols sense sucre. (Per a escampar sobre la crema).

### elaboració:

1. Separar les clares en un bol i els rovells en un altre.
2. Barrejar el sobre de sucre vainillat amb el sucre.
3. Muntar les clares i anar afegint el sucre en dues o tres vegades igual que es va fer anteriorment amb el pa de pessic fins aconseguir el punt de neu, amb la batedora o amb unes varetes fins que en girar el bol cap per avall el muntat no caigui .
4. Muntar els rovells, (repetir el mateix procés que amb les clares) fins a obtenir una barreja consistent i cremosa.
5. Afegiu-hi el formatge Mascarpone i barrejar amb les varetes fins a obtenir una barreja homogènia i espessa.
6. Incorporar les clares a punt de neu i barrejar amb les varetes fins a homogeneïtzar tots els ingredients. Reservar en un bol o en la màniga pastissera a la nevera.



### Ingredients per mullar el pa de pessic:

- 200g de cafè fort (a temperatura ambient).
- 50g de licor Amaretto, rom o grappa. (Barrejar el licor amb el cafè).

Hi ha diverses opcions a l'hora de muntar el tiramisú:

La més senzilla i ràpida, és comprar els melindros ja fets al supermercat i muntar el tiramisú dins d'una font de vidre o un tupper, l'única cosa, és que al emplatar no queda tan atractiu però també queda molt bo.

Una altra opció és tallar diversos retalls de pa de pessic a la mida d'un motlle desmotllable i muntar el tiramisú al seu interior.

I si disposem de temps per utilitzar la creativitat, amb un ganivet tipus de verdures o motlles individuals rodons, quadrats, etc. tallem la planxa de pa de pessic ja cuada i refredada, tenint en compte que per a cada porció utilitzarem dos o tres retalls de pa de pessic o més si així es requereix.

Finalment, dir-vos que si teniu tassons o copes transparents, us animo a que deixeu volar la vostra imaginació i munteu un tiramisú diferent amb diferents acabats o decoracions en cada got o copa. (Si al principi no sabeu per on començar, a youtube trobareu molt bones idees i opcions sobre decorats i emplatats).



### Muntatge del tiramisú:

1. Mullar amb un pinzell cada retall i per tota la superfície del pa de pessic amb la barreja de cafè i licor però no en excés, perquè es trencarà, (per retalls petits subjectar el retall amb una mà i amb l'altra fer servir el pinzell i mullar ambdues cares, per retalls grans, primer mullar el tros de pa de pessic que està descobert i cobrir aquest amb un paper vegetal tapar amb una altra safata com si fóssiu a donar-li la volta a una truita col·locant la part mullada sobre el motlle, font o recipient definitiu en el que s'acabarà el muntatge de les postres) quan ja estigui girat el pa de pessic treure l'altre paper vegetal i mullar la part que ens queda).

2. Estendre una capa de crema de Mascarpone (ha de quedar una capa uniforme), no cal fer servir la màniga pastissera en les elaboracions grans, però sí que és més ràpid, net i s'obté un millor resultat en els muntatges més petits.

3. Amb l'ajuda d'un colador, escampar el cacau en pols sobre la crema, deixar tota la crema ben coberta de cacau.

4. Repetir les tres operacions anteriors una o dues vegades més, segons l'altura desitjada.

5. Decorar al gust, preferiblement utilitzant ingredients que formen part de l'elaboració o fins i tot transformar alguns ingredients en altres textures.

Per exemple: aquesta recepta porta farina i cacau en pols, ja que es poden fer o comprar ja fetes unes boletes o bastonets de cereals recoberts de xocolata, fer servir un model decorativa sobre un plat i segons el color del plat escampar sucre glace o cacau en pols, etc



## Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA "CHEF": Recepta de Guillem González i sergi Salvà

<https://quill3gonzal3z.blogspot.com> <https://chefsergiosoller.blogspot.com/>

El plat que he escollit és el "sandwich cubano"

Es un entrepà a base de carn de porc marinada 24 dins un "mojo" ; un marinat de cítrics que aporta un sabor fresc al "sandwich cubano"



### INGREDIENTS

<b>PA:</b> 250g farina 1/2 cs sucre 5g sal 20ml oli 10g llevat 120g aigua 30g llet	<b>MOJO:</b> Suc de 2 llimones i 2 taronges Cilantre cs Orega cs All 2 dents Ratlladura de taronja Sal i pebre bo	<b>CARN:</b> Marinar dins el mojo 24h Coure al forn 2- 3hores tapat amb paper de plata Daurar 20 minuts sense el paper En estar fred tallar a làmines	<b>"Sandwich cubano"</b>  Pa Cogombres Carn de porc marinada Formatge Mostassa Cuixot dolç
---	---	--	--

Daurar el pa tallat a la meitat amb mantega a la part de dedins reservar. Posar la carn i el cuixot a daurar a la planxa Posar damunt el pa i afegir el formatge i els pepinillos. Untar la tapa del pa amb mostassa. Untar l'exterior del pa amb mantega pomada i daurar a la planxa fent un poc de pressió per compactar el "sandwich cubano"

Servir al moment

# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELÍCULA "C'EST LA VIE!": Recepta de Maria Xumet

## FULLS D'ANXOVES I ANOUS

<https://blogdecocinamariaxumet.blogspot.com/>

Per a aquest projecte he triat una pel·lícula francesa dels directors Olivier Nakache i Eric Toledano estrenada al 2017. S'hi relata com Max, un organitzador de noces que ha d'organitzar una cerimònia en un castell francès del segle XVIII (18), s'ha d'enfrontar a diversos contratemps, un d'ells relacionat amb el càtering. Quan estan a punt de treure el primer plat, amb xai com a ingredient principal, s'adonen que algú ha desendollat la cambra frigorífica en la qual es guardava la carn, tirant tota malbé. Mentre busquen una solució per tal problema agafen un pla B, que segons sembla és molt habitual en aquestes situacions. Ja preparades i congelades, disposen de diverses racions de pasta de full amb anxoves, que en servir-les, omplen temporalment als convidats i d'aquesta manera tan subtil guanyen el temps suficient per trobar un substitut al plat principal.

TRAILER DE LA PEL·LÍCULA: <https://youtu.be/gzsBBdtOif0>

### INGREDIENTS I PROCEDIMENT:

- Una massa de pasta de full.
- 100g de formatge gruyère ratllat.
- 50g de nous.
- 1 ou.
- 35g d'anxoves.

Passar per la batedora les nous, les anxoves i el formatge ratllat fins a obtenir una pasta homogènia. estendre la làmina de pasta de full, tallar-la en rectangles i omplir la meitat dels rectangles obtinguts. Amb els trossos sobrants es marquen i es cobreix a l'estil "Wellington" i es pinta amb l'ou batut. finalment s'enforna, amb el forn prèviament escalfat, a 200 ° durant 20 min.



# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA " Un toc de Canyella. Recepta de Josep Bernat i Marc Bestard

## Aguiat de Pilotes amb canyella

<https://fiucuina.blogspot.com/> <https://marcuinasoller.blogspot.com/>

### Ingredients

- 1 quilo de carn picada de vedella -Sal
- Pebre
- 1 culleradeta de canyella mòlta -1 gra d'all picat
- 1 ou batut
- 1 cullerada de pa ratllat -Farina per arrebossar -Oli d'oliva

### Per a la salsa:

- Oli d'oliva 1 -ceba
- 3 grans d'all
- 1 Pebrot verd
- 1 caiena
- 600 grams de tomàquet natural triturat Sal gruixuda
- 1 cullerada de sucre
- 1 culleradeta o una branca de farigola
- 1 fulla de llorer
- 1 culleradeta de pebre vermell
- 1 branca de canyella
- 1/2 tassó de vi blanc

### Preparació:

1) En un bol posem la carn i afegim la sal i el pebre. Afegim també l'all picat, la canyella mòlta, l'ou batut i barregem. Posem el pa ratllat i tornem a barrejar. Quan veiem que el resultat és apte per fer les boles, sense que estigui la massa molt enganxosa, és el moment de formar les boles de carn.

2) Formem totes les boles, passem per farina, espolssem per treure l'excés i fregim en abundant oli calent. Vés donant-li la volta perquè es daurin per ambdós costats; l'interior ha de seguir cru. Passem a un plat amb paper perquè s'escorrin.

Per a la salsa de tomàquet:

1) Piquem la ceba, pebrot i alls (com més petit millor). Posem oli en una paella fonda, tirem la ceba i els alls amb la caiena, afegim el pebrot.

2) Abans d'afegir el tomàquet pots retirar la caiena, en el cas que no t'agradi molt picant. Incorporarem el tomàquet natural triturat. Afegim sal gruixuda al gust, el sucre, farigola, llorer, pebre vermell, canyella i vi blanc.

3) Portem a ebullició per evaporar l'alcohol i baixem el foc al mínim perquè es cuini el tomàquet, aproximadament uns vint minuts. Retirem la branca de canyella i vam comprovar punt de sal i acidesa, rectificar si cal.

4) Incorporar les mandonguilles a la salsa, donar-los un petit bull i apagar. Deixar reposar perquè absorbeixin els sabors i llistes per menjar.



# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELÍCULA "Tubérculo Gourmet". Recepta de Darling Starling

<https://starling2130.blogspot.com/>

## Sinopsi:

He agafat aquesta pel·lícula ja que tracta de cuinar, realitzen el que és un plat típic o tradicional del meu país i com també m'agrada el plat que fan per he decidit fer aquesta recepta d'aquest plat, també tracta que van fent plats típics i aquest és un dels més típics que hi ha.

## Recepta:

### ingredients

- ½ tassa de fesols i · ½ Ceba finament picada.
- 1 Dent d'all petit matxucat, · ½ Tija d'api picat.
- ½ Ají picat.
- Sal i porro al gust.

### Per l'arròs

- 1 Tassa d'arròs, 2 Tasses d'aigua, 1 cullerada de sal , 2 Cullerades d'oli.

### Per a la carn

- ½ Lliura de carn, 1 ceba finament picada, 1 dent d'all picat, 1 Ají picat.
- 1 Llauna de pasta de tomàquet petita, sal i pebre al gust.

"La carn pot ser del tipus que prefereixis: pollastre, vedella o porc".

## PREPARACIÓ

De les mongetes: Posa a bullir els fesols amb aigua i sal 25 minuts. S'han de sofregir amb la ceba, l'all, ají, l'api, els porros i la sal. Barreja els fesols amb el sofregit i deixa bullir per 30 minuts fins que la barreja espesseixi.

De l'arròs: En una olla aboca l'arròs, la sal, l'oli i l'aigua i cuina fins que estigui llest.

De la carn: Sofregeix la carn amb la ceba, l'all, l'ají i l'api. Aboca la pasta de tomàquet i deixa bullir. Afegeix sal i pebre. Serveix els fesols, l'arròs i la carn i gaudeix la bandera dominicana en tot el seu esplendor.

# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELÍCULA "El Chef" Recepta de Paulina K. Naskret

Xot amb canyella i curri

<https://enmicocinap.blogspot.com/>

Aquesta recepta està inspirada en la pel·lícula "El xef, la recepta de la felicitat". El xef no és només una comèdia sobre la vida de dues persones que el destí les posa en contacte sinó que és un drama particular que deixa un ensenyament important, hem d'estimar el que un fa, perquè aquesta és l'única manera de que les coses ens surtin com realment volem.

Aquest és un plat hindú, el qual és molt típic a l'Índia, el solen servir amb arròs, cuscus o chapati (és un pa indi pla, és molt fàcil, els seus ingredients són farina integral de blat, aigua i sal).

## Ingredients

- Carn de xot
- ceba morada i all
- Gingebre
- Salsa de tomàquet
- Curri, Cúrcuma i Cilantre
- Aigua
- Branques de canyella



## Procediment

El primer pas és trossejar el be, sense os. Un cop trossejat preparar la paella amb un rajolí d'oli, i daurar la carn juntament amb el gingebre trossejat a làmines.

Mentre picar la cebà i l'all, quan estigui la carn daurada treure de la paella i reservar. Sofregir la cebà i l'all en la mateixa paella que s'ha daurat la carn. Afegir un polsim de sal.

Quan la cebà ja estigui a punt, incorporar el curri, la canyella i la cúrcuma. Remenar fins que s'integri tot bé.

Seguidament, incorporar l'aigua, la salsa de tomàquet i un polsim més de sal. Remenar i deixar 1 minut.

Incorporar la carn, remenar i deixar coure uns 25 minuts tapat i a foc mitjà-baix.

Un cop passats els 25 minuts retirar del foc i servir.

# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA " Rataoullie" Recepta d'Agustí López i Alex Almodóvar

<https://agustixefsoeller.blogspot.com/> <https://alexxulo78.wixsite.com/website>

El ratatouille és un dels plats més coneguts de la gastronomia francesa. Aquesta elaboració és originària de Niça (França), però cada vegada està més estesa pel món i cada vegada dins de la nostra gastronomia. Se tracta d'un guisat de verdures al forn, molt senzill de fer i molt ric. S'han fet moltes variants d'aquesta elaboració com: Ratatouille amb pollastre, Ratatouille amb arròs, Ratatouille amb ou, etc ....

La recepta és la següent:

- Una albergínia gran
- Un carbassó
- Un tomàquet gran
- Un pebrot verd
- Un pebrot vermell
- Dos grans d'all
- Oli d'oliva verge
- Sal
- Julivert
- Herbes fresques picades (Orenga, romaní, farigola, alfàbrega, moradui)



## L'elaboració:

1. rentar i tallar a rodanxes totes les verdures
2. Pelar i picar grans d'all (Reservar per més tard)
3. Precaentar el forn a 180 graus
4. Colocar les verdures en una safata per ficar-les al forn
5. Presentar el plat col·locant les verdures en forma d'espiral
6. Agregar per sobre les herbes provençals, sal, julivert i l'all picat
7. Meter el plat al forn i esperar 30 minuts amb la calor del forn només per la part de sota
8. Sacar del forn, emplatar i servir

Observacions: Aquesta elaboració pot servir en fred o en calent, servir-lo com a plat principal o com guarnició ja que pot acompanyar perfectament a altres plats.



## **Película Ratatouille (2007)**

La pel·lícula que he triat és la de Ratatouille del 2007, l'argument de la pel·lícula és bàsicament que Remy, un resident de París aprecia el bon menjar i té un paladar bastant sofisticat. Ell desitja convertir-se en un xef per crear i gaudir de diverses obres d'art culinàries. L'únic problema és que Remy és una rata. I quan acaba a les clavegueres sota d'un dels restaurants més fins de París, el rosegador se sent en el lloc perfecte per convertir el seu somni en una realitat i utilitza a Linguini l'Ajudant d'aquest restaurant de titella per elaborar els millors plats, donant-li tot reconeixement. Fins que al final els descobreixen i prepara la recepta que presentaré que és la Ratatouille.



# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELÍCULA "Tomates Verdes Fritos" Recepta de Marc Seguí

<https://saporedellaterra.blogspot.com/>

## RECEPTA DE LA PEL·LÍCULA "TOMÀQUETS VERDS FREGITS"

La recepta original s'elabora amb tomàquets verds, una varietat mexicana, en la seva absència podem usar tomàquet de pera.

### INGREDIENTS:

- 1 tomàquet de pera
- farina
- pa ratllat
- 1huevo
- sal
- oli d'oliva

### ELABORACIÓ:

- 1.-Preparar la mise en place.
- 2.- Tallar el tomàquet a rodanxes d'aproximadament 1 cm.
- 3.- Salem les rodanxes i deixem reposar 20 min, després, retirar l'excés d'humitat amb un paper absorbent.
- 4.- Enfarinam les rodanxes.
- 5.- A continuació banyar les rodanxes en ou batut.
- 6.-Finalment vam acabar amb una capa de pa ratllat.
- 7.- Escalfarem abundant oli d'oliva en una paella i fregirem les rodanxes de tomàquet fins que es daurin i els posarem en paper absorbent perquè es absorbeixi l'oli.
- 8.-Procedirem a l'emplatat.



# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA " Un viaje de 10 metros" Recepta de Gina Bustamante

<https://calientatussentidosblog.blogspot.com/>

## Pollastre Tandori Masala

### Ingredients:

-2 pits de pollastre mitjans, 1 ceba morada petita, 5 cullerades soperes salsa de soja, 2 cullerades soperes de julivert fresc, 1 gra d'all , 150ml nata per cuinar, 1/4 d'un tassó de llet evaporada, 1 cullereta de Tandori Masala, 1cullerada de curri , 1 cullereta de baharat libanès, 1/2 cullereta de pebre negre gra, oli d'oliva i sal .

### PASSOS:

Una hora abans, tallem els pits en tires gruixudes i després tallem cada tira en tires mes fines i les posem en un bol. Afegim les dues culleretes de julivert fresc picat, les dues cullerades de coriandre fresc picat i el gra d'all picat. Tot seguit, li afegim la ceba picada molt fina i l'hi afegim la cullereta de Tandori Masala. També afegim una cullereta de baharat el pebre negre , el curri , sol i un ratxí d'oli . Remenam bé amb una cullera, tapam amb film i deixam marinar durant una hora en frigorífic.

Passada l'hora, posem una paella el foc sense oli, afegim les tires de pit i deixem cuinar durant cinc minuts sense tocar ni remenar.

Passats els 5 minuts, observarem que comencen a posar-se blanc pels costats. Llavors li donem volta i les deixem tres minuts per aquest costat sense tocar-les i sense remoure també. Passats els tres minuts, li afegim la nata i la llet evaporada. Remenam i deixem cuinar durant un parell de minuts i llest. Servim i empolvorem una mica de coriandre picat.



## Una formació de “cine”

RECEPTA DE LA PELICULA " Julie @ Julia " Recepta de Mario Pardo

<https://enlacocinademario.wordpress.com/>

Aquest any en classes de Formació Professional de Cuina ens han tocat fer diverses activitats i treballs.

Un dels treballs que he gaudit molt ha estat veure diverses pel·lícules per escollir una recepta que es mostri a la peli. Jo em quedo amb Julie & Julia, m'ha encantat, m'he identificat amb ella, perquè veia com Julie gaudia de cuinar igual que ho faig jo.

Vaig escollir una recepta que Julie va elaborar després d'un frustrant dia de treball. Es tracta d'un pastís que consta d'una crema de xocolata sobre una massa sablée. Més avall us deixo la recepta per si us animeu.

Julie & Julia és una comèdia biogràfica estrenada el 2009, escrita i dirigida per Nora Ephron. La pel·lícula descriu els esdeveniments en la vida de la xef Julia Child -interpretada per Meryl Streep- en els primers anys de la seva carrera culinària, en contrast amb la vida de Julie Powell -interpretada per Amy Adams- qui aspira a cuinar les 524 receptes del llibre de cuina de Child durant un any.



## **Pastís de xocolata amb massa sablée de Julie & Julia.**

### **Ingredients per a la massa sablée:**

200gr farina, 100gr mantega, 50gr sucre, 2gr sal, 2gr vainilla líquida, 1 ou

elaboració:

Barrejar la farina amb la sal, i incorporar la mantega ben freda, barrejar fins a crear unes petites boletes de mantega embolicades amb farina.

Ràpidament incorporar el sucre i barrejar.

Afegir la vainilla líquida i per últim l'ou i barrejar fins a obtenir la massa, heu de deixar reposar la massa 30 minuts a la nevera embolicada en film.

Transcorregut el temps estirar amb corró per cobrir el motlle prèviament encamisat (mantega i farina).

Coure al forn a 170-175 graus els primers minuts i baixar a 160 graus fins a acabar la cocció (Ha d'estar daurada).

És aconsellable posar pes dins perquè la massa no es deformi (jo li tiri llegum).

Ingredients crema de xocolata:

1 litre de llet, 8 rovells d'ou, 200gr sucre, 80gr farina, 2gr sal, 50gr mantega, 250gr xocolata negra

elaboració:

Escalfar la llet fins al límit de bull, retirar del foc i afegir la xocolata, tancar i deixar reposar.

Barrejar la farina amb el sucre integrant tots dos ingredients, després afegir als rovells i batre molt bé per evitar grumolls.

Incorporar una mica de la llet amb la xocolata a la barreja i batre per temperar, a continuació abocar la resta i barrejar bé amb les varetes. Posar a foc uns segons sense deixar de moure fins que espesseixi la crema i la retirem del foc.

Finalment afegim la mantega. El pastís l'he muntat quan la massa sablée estava freda

# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELÍCULA "Como agua para chocolate" Recepta de Yaneth Soria

<https://yanethenlacocina.blogspot.com/>

## Recepta: Chiles en nogada

La recepta que he triat està basada en la pel·lícula mexicana "Com agua per a xocolata", basada en el llibre homònim de l'escriptora Laura Esquivel. Aquesta és una història d'amor màgic realística que transmet moltes emocions i evoca records a través de la gastronomia, recordant-nos el paper important que juga el menjar en les nostres vides i en les relacions humanes, sense explicar que és bàsica per a la nostra supervivència.

La pel·lícula narra la història d'una jove, filla menor d'una dona, que és "condemnada" a tenir cura de la seva mare fins a la seva mort per tradició. L'amor crida a les portes, però és amb la seva germana amb qui ha d'acabar el seu enamorat, justament per poder estar a prop d'ella. És llavors quan Tita es refugia en la cuina per suportar el dol. Allà comença a desenvolupar-se una història d'amor i passió.

En la pel·lícula apareixen diversos plats, entre ells els Chiles en nogada.

Els chiles en nogada són un plat típic de Poblà, un estat de Mèxic. És un plat molt apreciat al país i la seva elaboració està estesa per tot aquest.

La pel·lícula ens ensenya com la gastronomia esdevé un punt de trobada i comunicació, crea i trasllada sentiments, els engrandeix i transporta al passat com una obra d'art, sent pura màgia.

Fotografia: Plat "Xile en nogada"

Yaneth Soria A.



### Ingredients:

- 6 pebrots grans
- Coriandre i julivert
- 300 grams de carn picada de vedella
- 2 tomàquets rostits sense pell
- 1/2 ceba
- 2 grans d'all
- 1/2 tassa d'ametlles pelades i picades
- 1 poma pelada i en brunoise
- 1 pera pelada i tallada a dauets
- 100g de fruits vermells
- 1/2 tassa panses
- 50 grams de pinyons
- 100 grams de nous a trossets
- Sucre
- Oli
- Sal i pebre

nous

Salsa per banyar-los:

- 200 grams de nou pelada
- 1/2 litre de nata
- 190g de llet evaporada
- Un rajolí de vi blanc
- 1/2 culleradeta de canyella en pols
- 1/2 culleradeta de nou moscada
- 1 cda. sucre
- 1 mica sal



**Per decorar:**

- Els grans d'una magrana
- Julivert

procediment:

Buidar els pebrots. Rostir els pebrots i els tomàquets en una paella. Posar els pebrots embolicats en paper film per una estona i després llevar-los la pell, reservar.

Sofregir la ceba, la poma, la pera, l'all, el coriandre, el julivert, els fruits vermells. Reservar.

Fregir la carn picada en el mateix recipient que sofregim els ingredients anteriors i posteriorment afegir. Posar el tomàquet i deixar que es cuini i els ingredients es fusionin.

Posar tots els ingredients per a la salsa en un recipient alt i triturar-los, excepte el vi i la llet evaporada, que reservarem.

En un recipient posar la barreja que hem preparat i deixar que bulli i es redueixi lleugerament, afegir el vi i deixar que es redueixi una mica. Afegir la llet evaporada i deixar que arrenqui el bull. Retirar del foc i reservar.

Posar al preparat del farciment unes cullerades de la salsa que hem preparat perquè lligui.

Trencar els ous. Separar les clares dels rovells. Muntar les clares amb un pessic de sal. Blanquejar els rovells i després integrar-les a les clares a punt de neu amb moviments envoltants.

Omplir els pebrots que hem reservat amb anterioritat amb la barreja per al farciment. Omplir amb cura. Deixar una part sense farciment per a col·locar un escuradents a la part superior.

Preparar una paella amb oli per fregir.

Banyar els pebrots a "la merenga" que hem preparat. Fregir-los. Col·locar-los sobre paper absorbent per retirar l'excés de greix. Emplatat.



# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA " Lluvia de Albóndigas " Recepta de Maria Gabriele

<https://echalehuevosmaria.blogspot.com/?m=1>

\* Sinopsi de la pel·lícula "

Flint Lockwood, un inventor fracassat, tracta de solucionar la manca d'aliments al seu poble amb una màquina que fa caure menjar del cel. No obstant això, l'aparell es descontrola i amenaça amb enterrar a tothom sota grans quantitats de menjar.

\* Recepta per a 4:

· Ingredients i pesos:

- 500 g de carn picada
- una dent d'all
- 1 mozzarella
- parmesà ratllat
- pebre negre
- salsa de tomàquet
- orenga
- mantega
- pa ratllat
- 2 0 3 ous
- farina

\* Procediments:

En primer lloc barregeu la carn amb un ou i dos grapats de pa ratllat. ajustar de sal i pebre. D'altra banda trossejar la mozzarella i mezclarla amb el parmesà ratllat.

En aquest punt procedim a donar forma a les mandonguilles, per a això estendre sobre el palmell de la mà un cercle de carn, posar el formatge al centre i tancar-lo en forma d'esfera.

Un cop completat aquest pas banyar les mandonguilles en ou batut i arrebossar en farina.

Marcar les mandonguilles fins que es daurin i després afegir la salsa de tomàquet, un all picat, orenga i 3 o 4 cullerades de mantega. Deixar que redueixi i afegir sal al costat q una última cullerada de mantega.

Emplateu i servir.

# Una formació de "cine"

RECEPTA DE LA PELICULA "La dama y el Vagabundo" Recepta d' Alejandro Bestard

<https://esbonfoc.blogspot.com/2019/03/castella-tallarines-de-pelicula.html>

## ! Tallarines de pel·lícula!

Avui farem la nostra pròpia versió d'un dels plats més cèlebres de la nostra infància!

El primer que farem serà aconseguir els següents ingredients.

1. Pebrot vermells
2. 1 ceba
3. 1/3 de carbassó
3. Vedella
4. Carn picada
5. Ou
6. Conyac
7. Tallarines
8. Sal i pebre.



El primer que farem serà fer la mise'n'place. Per a això tallarem en Brunoise el carbassó i el pebrot vermell, en mirepox la ceba per finalitzar la vedella a daus.

Seguidament començarem amb el sofregit. Per a això posarem la ceba en una cassola fins que quedi ben marró per l'efecte Mallard. Seguidament posarem els daus de carn, ja que triguessin mes en fer-se que els pebrots a causa la mida. Quan ja s'hagi fet la carn afegirem els pebrots. Diversos minuts després el carbassó.

Una vegada s'hagi fet tota la verdura amb la carn anem a afegir el tomàquet tallat. Posteriorment ho aixafarem per treure el màxim de suc.

Un cop realitzada la salsa començarem a fer les boles de carn. Per a això trencarem un ou en la carn picada, afegirem una mica de conyac, julivert i salpebrem la carn.

Un cop fet farem boletes per posar-les a fregir, molt de compte, si es fan a la paella es poden trencar.

Un cop fregides les incorporarem a la salsa que hem realitzat.

Finalment bullirem les tallarines i posarem tot al plat.