

Menú Nadal 2020

Vieires farcides

Ingredients per a 4 persones

4 vieires
2 rodanxes de rap
250 grams de gambes
1 porro
1 ceba
4 cullerades de farina de rebosteria
1/2 l de llet
nou moscada,
Oli d'oliva
sal i pebre blanc



En primer lloc posam en un pot la llet a bullir amb una ceba sencera, això si pelada, deixem que bulli uns 10 minuts perquè la ceba deixeu anar el gust a la llet, apartam i reservam. En una altra olla posam les espines del rap i i les closques de les gambes, i fem un brou suau .Posam una paella àmplia al foc i afegim 6 cullerades d'oli d'oliva afegim el porro només la part blanca picada molt finament, la sofregim fins que estigui toveta. A continuació afegim el rap, la carn de les vieires i les gambetes tot tallat a trossets el més petits possibles, ho sofregim juntament amb el porro, salpebrem generosament, anem a afegir ara la farina i això farà una bola que dissoldrem afegint la llet tèbia per formar una beixamel molt suau .Anam movent amb una cullera de fusta perquè no es formin grums afegim una mica de nou moscada, així estarem almenys 15 minuts fins que la farina perdi el gust de crua, si queda massa espès li podem afegir brou de la cocció de les closques de gambes i rap. Omplim les vieires amb aquesta massa, deixem refredar i portem al forn preescalfat a 180 ° C, durant 10 -15 minuts, fins que veiem que la beixamel agafa color. Delicioses. Podem gratinar.

Pollastre farcit.

Ingredients per a 4 pax.

- 4 cuixetes de pollastre deshossades o un pollastre mitjancer
8 tallades de bacò.
3 tallades de cuixot (gruixades)
3 Tallades de bacó
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.



Fruits ces i un ou bullit

Elaboració.

Preparar la farsa amb la carn picada, l'ou, el cognac les verduretes 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.

PORCELLA AMB ANFÓS

INGREDIENTS *per a 10 persones:*

1 porcelleta negra de 5-6 kg
1 anfós gros desespinat
Llimona, pebre blanc, conyac, herbes aromàtiques

ELABORACIÓ:

El dia abans tremparem la porcella amb tots els ingredients de l'adob i les herbes aromàtiques i la reservarem dins la gelera. Desespinarem l'anfós i en reservarem el cap que podem aprofitar per fer brou. Una vegada obert, el salpebrarem, el regarem amb llimona i també el guardarem a la gelera.

Posarem la porcella en una rostidora grossa amb la corna per amunt i l'enfornarem amb el foc baix durant 2 h 45 minuts. Ara la traurem del forn i amb ajuda d'altres mans l'aixecarem i col·locarem l'anfós obert a davall sobre el suc que haura després. Ho tornarem a enfornar durant 35 minuts més. La corna ha de ser cruixent i el peix cuit i melós. Ho servirem calent.

