

**Dinar 16 de desembre.**

Carxofes farcides

Cruixents de gerret amb olivada de Sóller i salsa de fruits del bosc

Medallons de filet de porc amb sobrassada

o

Orades amb pisto.

Crema catalana.

# Cruixents de gerret amb olivada de Sóller.

## **Ingredients pera 10 persones.**

400grs en brut de peix que després desespinaem i filetejarem  
Oli verge extra de Sóller

Sal i llimona

## **Per a l'olivada:**

200 grams d'olives negres de Sóller trencades i sense pinyol.

Una grapada de tàperes.

El suc d'una llimona.

1 cullerada de mostassa.

4 cullerades de cognac.

6 cullerades d'oli d'oliva verge extra de Sóller .



## **Per al cruixent:**

2 barres de pa baguette pre-cuinada i congelada, que tallarem un cop congelada a làmines molt fines amb l'ajut de la màquina de talla carn-freda .

## **Elaboració:**

Marcau a foc viu i amb un poc d'oli dins una pella els filets de peix ben desespinaats i assaonats . Reservar-ho per més endavant.

Triturau tots els ingredients de l'olivada fins a assolir una pasta cremosa que untarem sobre cada una de les llesques de pa , a sobre i posarem el filet de peix i ho embolicarem tot sobre si mateix, pitjant-ho be.

Regarem amb oli d'oliva verge i ho enforanem a uns 180°C uns 10 minuts, fins que el pa agafi color i quedi cruixent.

Guarnirem aquesta elaboració amb verduretes de temporada glasetjades i amb una salsa agredolça, per exemple de taronges o de fruits del bosc .

# Medallons de filet de porc amb sobrassada

---

## Ingredients:

Filet de porc

Sobrassada

Mel

Nata

Brandy

Mantega

Patates

Carabassons

Pastanagues

Albergínies.

## Elaboració:

Netejar i tallar el filet de porc a medallons de 2 cm. de gruixa. Saltar-los amb mantega.

Fer net i pelar les verdures, tallarles xip i fregir-les en abundant oli calent.

sofregir la sobrassada, afegir-hi la mel i flambetjar amb el brandy. Incorporar la nata ,  
deixar reduir i assaonar.

Col·locar la carn dins la nata i acabar de coure.

Servir guarnit amb els xips.

# **Carxofes farcides d'espínacs.**( 10 pax)

## **Ingredients del farciment:**

4 manats d'espínacs , bollits, escorreguts i picats.

1 ceba ben picada

2 llaunes de paté de sóller

1 litre de beixamel normal ( 90 grs de mantequilla i 90 grs de farina)

Sal i pebre bo

Cors de carxofes

1 litre de beixamel adicionada amb tomàtiga natural triturada sofregida amb la mantequilla ( 70 x 70) per a la salsa

Formatge per a gratinar.

## **Elaboració:**

Realitzar la beixamel normal, amb els espínacs sofregits, la ceba i el paté . dins la mantequilla. Posar be de sal i omplir les carxofes bollides ( cors)

Cubrir les creppes amb la beixamel amb tomàtiga, espolvoretjar de formatge fus i gratinar.

## CREMA CATALANA

### INGREDIENTS

1 litre de llet  
6 rovells d'ou  
200 g de sucre  
40 g de midó ó farina de blat de moro (tipus *Maizena*)  
pell de llimona  
canyella en branca

### ELABORACIÓ

En un casserola posarem a bullir 2/3 parts de la llet.

Afegirem uns tros de pell de llimona. Cal evitar tal com sigui possible la part blanca.

Incorporem també un canonet de canyella (o dos petits).

Ho escalfem. No cal que arribi a bullir per aromatitzar la llet amb la llimona i la canyella, serà suficient en que la llet estigui ben calenta.

Preparem els rovells en un bol apart. Els barregem.

Ara, barrejarem amb els rovells la 1/3 part de la llet que no hem escalfat.

Incorporem el sucre. Ho remenem bé per uniformitzar i ara afegirem el midó.

Remenem bé per dissoldre el midó.

Si la llet ja és força calenta (treu fum), podem retirar la pell de llimona i la canyella.

Separeu l'olla del foc i, amb l'ajut d'un colador, incorporeu la barreja dels rovells, sucre, midó, etc.

El fet de colar-ho ens assegurarà que no quedi cap tros de closca d'ou, ni de restes varies. La crema catalana ha de ser ben fina al paladar.

Tornem a posar l'olla al foc (a foc mig-baix) i amb una cullera de fusta anirem remenant poc a poc. La idea és evitar que s'enganxi al cul i es cremi.

Passats pocs minuts notareu que comença a espessir. No us passeu de cocció. Penseu que quan està freda solidifica més, per tant es normal que quedi amb menys cos del que podem pensar inicialment.

Ja la tenim ben cuita. Escudellem la crema en cassoletes individuals de fang.

És important tapar la crema amb una mica de paper de film. D'aquesta manera evitarem que es formi un tel, Deixeu-la refredar a temperatura ambient i quan sigui freda conserveu-la a la nevera.

Ara toca cremar-les.

La crema catalana es pot menjar sense cremar (com si es tractés d'unes *natilles*), però us recomano que les cremeu minuts abans de servir. Si guardeu la crema catalana cremada a la nevera durant massa estona...la humitat farà desaparèixer el cruixent...i perdrà tota la seva gràcia. Per tant, es interessant cremar-les 5 o 10 minuts abans de servir-les.

Tirem una capa ben repartida de sucre per sobre.....i cremem sense fer massa pressió sobre la crema.

La cremada ha de ser única i ben repartida i no torneu a cremar a sobre.