



Activitats patrocinades per:



Programació cuina en viu i en directe
juny 2020

Cada dimecres a les 20:00 h



Cuina a la fresca

27 de maig
Aperitius amb olives

3 de juny
Bescuit de taronja

10 juny
Mojitos de cullera

17 de juny
Remenant entre papers
Menjar blanc de llorer i palo i gratinat de fruites i sobrassada

24 de juny
A dues mans
(Especial Sant Joan)

ART 2019

Imatges: ART



<https://www.facebook.com/juanantonio.fernandez.906>

<https://www.instagram.com/juananxef>

<https://www.youtube.com/user/juanansoller>

Aceitunas rellenas de queso mahonés con confitura de sobrasada y Quelitas.

AIDA OLIVER VALLADOLID, SÓLLER (MALLORCA)

Ingredientes:

Miel

Sobrasada de Sóller

Quelitas

Aceite de oliva virgen

Sal y pimienta

Finas hierbas

Queso Mahonés

Aceitunas verdes o negras sin hueso



Elaboración:

En una sartén rehogaremos la sobrasada y la miel, hasta que la pasta resultante se confite. Le añadiremos un poco de aceite de oliva para suavizar la textura. Vigilar que la sobrasada no se nos queme ya que al llevar pimentón es un poco delicada su cocción. Luego trituraremos esta salsa y la pasaremos por un colador si es necesario. Retiraremos los huesos a las aceituna y las rellenaremos con dados de queso

tierno mahonés. Montaremos el plato con las aceitunas salseadas, dados de queso y Quelitas que le aportarán un toque crujiente a la elaboración. Decoraremos con un brote de tomillo, albahaca u otra hierba aromática fresca.



Olives trempades amb confitura de taronja, xocolata i flor de sal.

Ingredients:

- 60 grams d'olives verdes sense pinyol
- 60 grams d'olives negres sense pinyol
- 2 cullerades d'oli d'oliva verge
- 2 cullerades de confitura de taronja
- 1 taronja tallada a grells
- El suc d'una taronja
- Un pastilla de xocolata
- Flor de sal.

Elaboració:

Mesclarem les olives amb la taronja.

Mesclarem dins un bol tot el líquid i amb unes varilles i ho emulsionarem suaument.

Tremparem les olives i taronges amb aquesta salsa i les emplatarem. Per sobre posarem un poc de xocolata ratllada i unes escates de sal.

Olives arrebossades.

Res més fàcil que collir unes olives facrides d'anxova, pasar-les per farina, ou i galleta. Fregir-les dins oli d'oliva ben calent. Deixar-les escòrrer sobre un paper absorbent i servir calentetes.

Us asseguro que més d'un es quedarà bocabadat.

Bescuit escuma de taronja amb crema de cítrics i grells de taronja

Bescuit escuma de taronja

200 g d'ous

60 g ametlla crua

50 g sucre

60 g farina

100 g suc de taronja

Ratlladura d'una taronja



Posar tots els ingredients en una batidora i triturarem fins aconseguir una crema sense grumolls. Colar i introduir en un sífó de ½ litre, carregem amb una carrega de N₂O. Omplir un tassó de paper fins una mica més de la meitat. Posar el tassó al microones just al centre i cuinem a màxima potència (900W) durant 40-45 segons, Treure el tassó del microones i el deixem cap per avall fins que refredi perquè no perdi la forma.

Repetim el procés amb la resta d'escuma.

Una vegada hagi refredat desemmotlarem passant un ganivet per les vores i servim.

Crema de cítrics 200 g taronja, 100 g llimona i 100 g sucre

Pelar la taronja i la llimona i tallar en cubs de mig centímetre de costat i cuinar en un cassó 10 minuts amb el sucre a foc lent fins a obtenir un caramel. Triturar omplir en màniga pastissera i deixar refredar.

Grells de taronja

1 unitat de taronja

Tallar la taronja a viu traient els grells sense pell, reservar.

Pells de taronja confitades

Cs pells de taronja

Cs sucre

Tallar a juliana fina les pells sense la part blanca, blanquejar i reservar.

Posar en un cassó amb sucre i deixar caramel·litzar sense que agafi color.

Retirar del foc i reservar

Miquel&Juanan



Sorbet de Mojito.

INGREDIENTS

- 500 ml de gelat de llimona
- 4 glaçons de gel
- 22 cl de gasosa blanca o aigua amb gas (soda)
- Suc de 3 llimes
- 15 ml de rom blanc
- Sucre al gust
- 9 fulles de menta i algunes més per decorar

ELABORACIÓ

1. En primer lloc, piquem el gel amb ajuda d'una picadora. Si no tens picadora de gel pots ficar els glaçons en una bossa o un drap net i picar amb un morter i fins i tot amb un martell, perquè no cal que el gel estigui gebrat, ens val a trossos petits.
2. Afegim el gelat de llimona i la soda i batem bé uns segons sense massa energia perquè no se'ns vagi el gas.
3. A continuació, afegim el rom, el suc de llima, les fulles de menta i l'edulcorant líquid i vam batre fins a integrar tot bé.
4. Servim immediatament i decorem amb fulles de menta i rodanxes de llima.

Tarta de mojito

o com gaudir d'un deliciós còctel convertit en unes postres

ingredients:

- 150 grams de galetes de llimona
- 50 grams de mantega
- 300 grams de formatge crema
- 20 grams de gelatina neutra
- 200 ml de nata
- 3 llimes
- 175 grams de sucre morè
- 110 ml de rom
- 400 ml d'aigua
- Menta
- 250 ml de mojito

Elaboració

1. utilitzem un motlle desmuntable rodó per anar incorporant les diferents capes. Aquestes postres té una base inspirada en qualsevol pastís de formatge convencional que es combina amb el sabor del mojito.
2. Comencem la base barrejant les galetes de llimona triturades amb la mantega. Aconseguirem una massa compacta que folrarà tot el motlle, haurà de quedar el més uniforme possible.
3. Seguim amb el farciment d'aquest pastís. Posem en formatge crema en un bol. Li afegim el sucre i començam a batre-ho amb les varetes . Quan estigui tot ben integrat, li posem el suc de les llimes.
4. A continuació, afegirem la nata batuda per crear un tipus mousse. Li donarem un toc de sabor amb el rom a l gust per finalment incorporar 10 grams de gelatina dissolta en aigua. Tindrem a punt la primera base del nostre mojito de cullera
5. Posem aquest farcit a la base i deixem que es refredi al congelador uns minuts, mentre seguim amb la part superior del pastís. El més senzill és fer una gelatina amb el mojito.
6. Diluïm la gelatina amb una mica d'aigua i li afegim el mojito directament. Per donar-li un toc de color pots posar una mica de colorant alimentari de color verd.
7. Posem aquesta mescla sobre el pastís que tenim al congelador i deixem que vagi refredant una hora i mitja. A l'hora de servir desmotllarem i servirem amb unes fulles de menta per sobre.

Menjar blanc amb llorer.

Del llibre *Cocina balear para su corazón*

Ingredients

40 grams de fècula o farina d'arròs.

125 grams de sucre.

1/2 litre de llet.

Unes fulles de llorer (3 o 4). Una copa de "palo" o un altre licor

Elaboració.

Encalentir la llet amb el sucre i el llorer, reservant una tassa a part.

Fondre la fècula dins la llet reservada, i quant la llet ensucrada comenci a bullir, incorporar la mescla de fècula i llet. Remoure fins que es torni espès.

Retirar del foc i repartir dins plats o bols, retirant el llorer. Abans de servir regar amb un esquitet de palo.

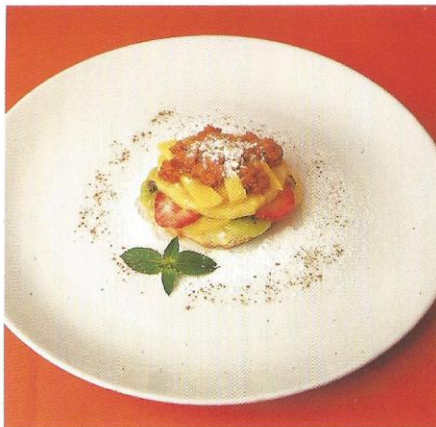
Gratinat de fruites i sobrassada

Del llibre *Sobrasada de Mallorca, sabor i color.*

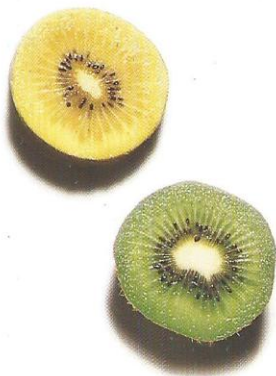
SOBRASADA DE MALLORCA

sabor y color

Gratinado de frutas frescas con Sobrasada® de Mallorca



Tiempo de elaboración: 35 minutos



Ingredientes para cuatro comensales

1 mango
100 g de fresas
2 manzanas 4 kiwis
2 melocotones
2 cucharadas de azúcar
50 g de Sobrasada de Mallorca
un trozo de bizcocho de 1/2 kg
1 copa de "Cointreau"
1 cucharada de azúcar en polvo

Elaboración

Lavar las fresas en agua fría. Pelar las frutas, menos las fresas y cortarlas a láminas. Disponer las frutas a macerar durante 15 minutos en un cuenco con el azúcar y el cointreau. Cortar cuatro discos de bizcocho de 8 cm. de diámetro. Colocar un disco de bizcocho en cada plato. Empapar el bizcocho con el líquido obtenido de la maceración. Colocar sobre el bizcocho empapado la fruta, alternando las diferentes variedades. Cubrir la fruta con pequeños trozos de sobrassada. Espolvorear con azúcar en polvo y gratinar. Servir a continuación.