

Guàtlleres amb xocolata.

Ingredients per 5 comensals

10 guàtlleres.

½ Kg de cebes.

6 cullerades d'oli.

4 cullerades de xocolata en pols o un parell de pastilles

Un poc de llorer.

Unes bolletes de pebre bo negre.

1 cullerada de vinagre de xerès.

Sal.

Un manadet de fines herbes.

20 patatons pelats i tornejats.

4 pastanagues tornejades.

Un picadillo d'alls, julivert i ametlles torrades

Elaboració:

Netejar totes les aus, assaonar-les i fermar-les les cames amb un filet (per conservar la forma), i tot seguit dorar-les amb l'oli ben calent.

Dins la mateixa olla i amb les aus a dintre afegir el vinagre, el llorer ,les cebes a mitja juliana i els grans de pebre bo . Rehogar uns 5 minuts a foc fluix fins que les cebes comencin a suar. Tapar d'aigua, afegir el manat de fines herbes i coure a foc fluix uns 45 min +/-.

Preparar una picada de julivert,alls, i ametlles.

Retirar les guàtlleres del brou, afegir la picada i el xocolata, deixar coure fins que agafi el punt desitjat, afegir-hi la guarnició , i deixar coure fins la total cocció; retornar les aus al brou, rectificar de sabor i servir



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.



Amanida de formatge i xocolata

Ingredients:

1 escarola
200 grams de formatge de cabra
2 taronges grosses
1 poma Granny Smith o reineta
4 llesques fines de pa
Oli



Per a la vinagreta:

1 tros de xocolata negra
1/2 tassó d'oli d'oliva suau
El suc de 1/2 llimona
Sal

Primer de tot, prepararem la vinagreta. Per fer-la, hem de fondre la xocolata amb meitat de l'oli, sense deixar de remenar. Una vegada fosa, s'ha de passar de seguida a un recipient fred, en el que afegirem la resta dels ingredients. Ara la deixarem reservada.

Ara passam a l'amanida. Començarem tallant l'escarola i el formatge a daus. També pelarem els grills de les taronges. Quan tinguem això fet, tallarem el pa a daus, els fregirem i els deixarem escórrer en un torcabocues de paper. Ja podem rentar i tallar la poma en trossos petits.

Presentació, posarem un bouquet de lletuga en el centre del plat, sobre ella la poma el formatge, la taronja i el pa fregit. No podem descuidar la presentació.

. Ho amanirem amb la vinagreta de xocolata. I uns bocins de formatge fons al forn amb taronja rallada i xocolata

Bombons de xocolata

El primer de tot es contar amb una bona cobertura de xocolata, de com a mínim un 70%. Marques com Lindt, Valor, Barry o Callebaut ens ofereixen varis tipus de cobertura: blanca, negra, amb llet, etc, totes elles molt bones per a la feina d'avui.

El primer que hem de tenir en compte és que la xocolata no vol massa temperatura (40°C màxim) i gens d'aigua i la menys humitat possible (cosa difícil a Sóller, però que hi farem).

Per a fer la trufa posarem a coure 450 grams de nata líquida i en esser ben calenta hi posarem 550 grams de cobertura i la dissoldrem be. En aquest punt podem posar qualche saboritzant: licor, cafè, baileys o el que vulguem. Això ho deixarem madurar 24 hores dins la gelera.

Ara posarem a fondre la cobertura al bany maria (no ha d'arribar a més de 45°C) i un cop fosa la temperarem fins a uns 37 °C si és negra i 28 si és blanca. En assolir aquesta temperatura ja podem passar les bolles de trufa per ella.

Podem jugar combinat varis tipus de xocolata. Sabors, formes etc.

Un cop solidificada la xocolata la podem decorar amb cobertura blanca o un altre producte deixant volar la imaginació.



Albergínies amb sobrassada i xocolata

Ingredients:

Albergínies
sobrassada
ceba
tomàtiga
olives
xocolata
farina
marduix
llorer
oli
aigua
sal.

Elaboració

1. Xaparen les albergínies per la meitat i al llarg.
2. Les practicarem uns talls on introduïrem trossets de sobrassada.
3. Sofregirem les albergínies, per ambdues cares, en una paella amb una mica d'oli, donant-los la volta de tant en tant.
4. En una cassola de fang sofregirem abundant ceba tallada molt fina, a la qual afegirem minuts després tomàtiga pelada i tallada, llorer i marduix, salant al gust.
5. A l'estar en el seu punt afegirem una mica d'aigua i després que doni un bull introduïrem les albergínies, col·locades ordenadament, amb els talls cap amunt.
6. Per sobre de les albergínies abocarem xocolata fosa amb aigua o llet i espessit amb farina, barrejant petits trossets d'oliva amb aquesta salsa.
7. Deixarem que doni un bull a foc lent durant tres o quatre minuts.

Cake pops de sobrassada i xocolata blanca

ingredients:

Sobrassada (no poso quantitats perquè dependrà de la quantitat que vulgueu fer i de la mida)

Xocolata blanca Nestlé Postres o una altre marca , sobre tot que sigui de bona qualitat

Llavors de rosella (també pot ser sèsam negre)

preparació:

Tallar en porcions la sobrassada i donar forma de bola.

Trossejar i fondre la xocolata al bany Maria. Mullar en la xocolata un extrem dels palets i introduir en les boles de sobrassada. Deixar endurir uns minuts a la nevera i a continuació subjectant del palet, introduir cada boleta en la xocolata. Si veiem que espessa ho tornarem a fondre. Escampar-hi les llavors de rosella i col·locar cada palet de peu sobre una base.

Un cop tinguem tots els xups deixar reposar a la nevera fins a 5 min abans de servir.



19 desembre '15

Mostra

Show Cooking

Tast

Xocolating

17:30 h

Centre Capvespre
Cooperativa de Sóller

Juan Antonio Fernández Vila

Organitza: + cultura

Xocolating Menú i Tast

Centre Capvespre
Cooperativa de Sóller
Dissabte 19 desembre
17:30 h

Juan A. Fernández Vila
Organitza: + cultura



Sóller



Olives amb xocolata i taronja

Amanida de formatge i xocolata

Guàtlleres amb xocolata

Bombons de sobrassada

Bombons de Baileys

