

CUINA DE FESTA



CÒCTEL DE CAVA

Ingredients:

- 200 gr. de llimona
- 200 gr. de sucre
- una ampolla de cava
- gel picat

Indicacions:

- Esprémer o picar la llimona.
Colar i tirar-ho en un recipient gran.
Afegir el sucre i remenar.
Afegir el cava i seguir remenant.
Picar el gel, afegir i remenar.
Deixar refrigerar fins al moment de servir-lo.

1^{er} plat: CREMA DE GAMBES

Ingredients:

- 2 brics de brou de peix
- 300 g de gambes
- 1 ceba
- 1 porro
- 3 pastanagues
- 1/2 copa de brandi
- 2 dl de tomàquet triturat
- 1 culleradeta de pebre vermell
- 1/2 dl d'oli
- 40 g de farina de blat de moro
- 200 cl de nata líquida
- 1 pessic d'all i julivert

Elaboració:

1. Peleu les gambes i reserveu-les.
2. En una olla de pressió sofregiu les pells i els caps de les gambes juntament amb les verdures trinxadetes. Quan estiguin ben tendres, afegiu-hi el pebre vermell i el tomàquet. Deixeu-ho coure de 6 a 8 minuts.



3. Afegeu-hi el brandi, deixeu que l'alcohol s'evapori, i regueu-ho amb el brou de peix.
4. Tanqueu l'olla i espereu que pugui la vàlvula de seguretat. Compteu 1 minut i apagueu. Tritureu-ho tot i afegiu-hi la farina de blat de moro dissolta en una mica de brou. Deixeu-ho bullir uns minuts i afegiu-hi la nata.
5. A part, salteu les gambes i serviu-les d'acompanyament. Ja està llest un plat complet i exquisit.



2^{on} plat: LENGUADO AMB RAÏM

Ingredients:

- 4 llenguados a filets
- 1 got de vi blanc
- 1 got de brou de peix
- 80 g de mantega
- Un pessic de nou moscada
- 1 cullerada de farina
- 2 pastilles de brou de peix -30% de sal
- 250 g de raïm blanc

Elaboració:

1. Enrotlleu els filets, lligueu-los i poseu-los en una safata de forn juntament amb el vi, el brou de peix, la meitat de la mantega, la nou moscada i una pastilla de brou de peix -30% de sal esmicolada.



2. Feu una beixamel amb la resta de la mantega, la farina, 1/2 pastilla de brou de peix -30% de sal i la nata líquida, i afegiu-hi els sucus de la cocció del peix i el raïm pelat i sense llavors.

3. Deixeu-ho coure durant 1 minut. Ho aboqueu sobre del peix i ho gratineu lleugerament.

Postres: PASTÍS GELAT

Ingredients:

- 100 grams de nabius secs
- 100 grams de prunes sense os
- 75 grams de panses
- 100 grams de nous picades
- 175 mil·lilitres de vi de Porto
- 1 culleradeta de gingebre picat
- 30 grams de mantega sense sal
- 3 cullerades de sucre moreno
- 120 grams de molla de pa blanc del dia
- 500 mil·lilitres de nata líquida
- 2 cullerades de sucre mòlt
- 1 cullerada de barreja d'espècies (per a fer pa d'espècies)

Preparació:

Picar breument els nabius, les prunes i les panses.

Posar en un bol, afegir el gingebre i el vi de Porto i deixar macerar unes dues hores.

Diluir la mantega en una paella, afegir el sucre moreno i escalfar fins que es dissolgui.

Afegir les molles de pa, remoure perquè es barregin amb el sucre i la mantega i



fregir a foc lent uns cinc minuts fins que estiguin daurades i cruixents.

Deixar refredar.

Triturar les molles de pa en una picadora.

Repartir la meitat del pa en un motlle de 20 centímetres de base desmoldable i congelar.

Batre la nata amb el sucre mòlt i les espècies.

Afegir les nous picades, les fruites seques i el vi de Porto que no hagi estat absorbit.

Repartir la meitat d'aquesta mescla sobre la base de molles del motlle (amb compte que no es moguin).

Escampar per sobre la resta de molles de pa i sobre aquesta la resta de crema.

Congelar tota la nit.

