



RECEPTES

XAVIER LORES, La Cuina de Can Simón

BOGAMARINS AMB BROU MARÍ EN EVOCACIÓ A LA CALA CODOLAR

PER AL CRUIXENT D'ALGUES

Ingredients:

50 gr. d'algues (enciam marí)

Elaboració:

Netegem i dessalem les algues, les posem a deshidratar per obtenir unes algues cruixents.

PER AL BROU MARÍ

Ingredients:

1 api

2 patates monalisa

1 porro

50 gr. d'algues (enciam marí)

Aigua mineral

Elaboració:

Pelem i netegem les patates i el porros, fem un sofregit en blanc, mullem amb aigua mineral fins a cobrir i deixem coure, un cop cuit afegim els 50 gr. d'algues per tal d'infusionar-les. Triturem tot i colem, si és necessari rectificuem de sal. Netejar i tallar a brunoise l'api. Reservar.

PER A CONDIMENTAR EL PLAT

Ingredients:

Daus de botifarra negra.

Oli de bogamarins

maonesa

ACABAT I PRESENTACIÓ

Obrim els bogamarins al moment, 10 gemmes per plat. En un plat semi soper posarem el brou d'algues, uns punts de maonesa, una mica d'api, unes gotes d'oli de bogamarí i 2 daus de botifarra negra prèviament escalfada, acabarem amb uns tocs d'algues cruixents.

MINI CASSOLETA D'ESPARDENYES, BOLETS DE CADIRETES I ESCAMARLANS DE BLANES FETA COM UN "RAGOÛT"

PER A LA CASSOLETA

Ingredients:

100 gr. d'espardenyes
4 escamarlans
30 gr. de cansalada de porc duroc
50 gr. de bolets del massís
2 patata mitjana
Sal, pebre i oli d'oliva
c/s de salsa de carn (demiglace)
c/s de salsa de marisc
All i julivert picat

Elaboració:

Pelem i tallem les patates a daus i les potxem, reservem. Pelem els escamarlans i netegem les espardenyes, salpebrem. Tallar la cansalada a daus i la saltejarem en una cassoleta. Afegim els bolets i les patates a la cansalada, a foc viu i incorporem els escamarlans i les espardenyes, li fem dues voltes i afegim l'all i julivert, mullem amb les dues salses i servim ràpidament.

BASTINA A L'ESTIL D'UN CIM I TOMBA AMB OLI DE FONOLL MARÍ

PER A LA BASTINA

Ingredients:

1 bastina de 6/8 kg.
Oli d'oliva
Sal
Pebre

Elaboració:

Netegem i filetegem la bastina, la tallarem a daus i salpebrem. Amb la merma farem un fumet.

PER A L'ESPUMA DE PATATA

Ingredients:

250 gr. de patata monalisa
50 dl. Oli d'oliva
c/s del caldo de bullir les patates
100 gr. de llet en pols
Sal

Elaboració:

Posar a bullir les patates amb aigua abundant, un cop cuites escorre-les i afegir l'oli, la llet en pols i el caldo de bullir-les fins a cobrir. Turbinem, rectificuem de sal i colem. Omplir un sífó i reservar en un bany maria calent.

PER A LA SALSA

Ingredients:

1 cap d'all
1 ceba
½ kg. de patates
Fumet (de les mermes de la bastina)

Elaboració:

Sofregim els alls i la ceba picats i mullem amb el fumet, incorporem un grapat de patates esqueixades per despendre la fècula. Deixem que es coguin les patates, triturem i colem.

Farem un all i oli a part que utilitzarem per a lligar la salsa. Ho deixem coure 2 minuts tot junt i rectificuem de sal.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Escalfar la salsa del cim i tomba i donarem una breu cocció a la bastina. En un bol disposarem la bastina amb la salsa, afegim l'espuma de patata i unes gotes d'oli de fonoll marí, unes làmines d'all confitat.

Podem utilitzar tinta de calamar per donar color a l'all i oli.

“ROAST-RAP” AMB CIM I TOMBA DE TOSSA DE MAR

PER AL ROAST DE RAP

Ingredients:

1 rap entre 2 i 3 kg.
1 cap d'all
1 ceba
Oli d'oliva
Sal
Pebre
½ kg. de patates
All i oli negat
Alls tendres
Tinta calamar
Julivert

Elaboració:

Netegem i filetegem el rap, fem unes supremes i les enrotllem donant forma circular. Elaborem un fumet amb la merma del rap. La meitat del fumet el reservem per la salsa i l'altre hi bullirem les patates per fer un puré a forquilla, rectificar de sal.

Per la salsa sofregim els alls i la ceba picats i mullem amb fumet, incorporem un grapat de patates esqueixades a daus per despendre fècula, deixem que es coquin, triturem i colem.

Marquem el rap a la planxa com si es tractés d'un roast beef, deixem reposar. Fem un all i oli a morter amb dos grans d'all, sal i oli d'oliva. Lligarem la salsa amb l'all i oli i ho deixarem coure 2 minuts, rectificarem de sal.

Filetejarem el rap en forma de roast beef.

Muntarem el rap al plat, la salsa cim i tomba molt calenta en un bol. acompanyarem amb alls confitats, alls tendres, una cullerada d'all i oli i el puré de patates.

El comensal acabarà de coure el rap al gust dins la salsa cim i tomba.

La tinta de calamar la podem fer servir per donar color a l'all i oli.

Té molt poca cocció i l'acompanyem amb la salsa cim i tomba molt calenta perquè el comensal s'acabi de coure el peix al seu gust dins la salsa. Ho servim amb pinces.

És important deixar reposar el rap abans d'emplatar perquè s'escorri i no deixi suc en el plat.

ROGERS DE ROCA CUITS AMB SUQUET

PER AL PURÉ

Ingredients:

4 patates mitjanes monalisa
Oli d'oliva
Sal

Elaboració:

Posar a bullir les patates per elaborar un puré i li afegirem un raig d'oli d'oliva, rectificar de sal. Fer el puré i reservar.

PER AL FUMET

Ingredients:

4 u. de rogers mitjans
1 ceba
½ cap d'all
1 porro
2 pastanagues

Elaboració:

Treure les espines dels rogers, intentant conservar la cua del peix el més sencera possible ja que després haurem de farcir-los. Reservar els rogers.
Agafem les espines juntament amb les verdures i fem el fumet.

PER A LA SALSA

Ingredients:

2 cebes
2 dents d'all
2 tomàquet madur
1 patata
Fonoll picat
Fumet

Elaboració:

Tallar a brunoise una ceba, els alls i la patata, sofregir sense donar color, afegim un tomàquet i ho mullem tot amb el fumet, deixem coure i ho turbinem, colar i rectificar de sal. Afegir el fonoll picat.
L'altre ceba la tallem a juliana i la confitem lentament. El tomàquet que ens queda l'escaldarem, pelarem i tallarem a concasse, reservarem tot per separat.

PER ALS ROGERS

Ingredients:

4 u. de rogers mitjans sense espines
Puré de patata
Ceba confitada
Tomàquet concasse

Elaboració:

Farcirem els rogers amb el puré de patates, la ceba confitada i el tomàquet, ens ajudarem amb una brotxeta per donar-li la forma. Els courem al forn durant 2 minuts a 200°C.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Posarem els rogers en un plat semi soper i ho acabarem de napar amb la salsa, acompanyarem el plat amb uns daus de pa torrat, cebetes i algun gra d'all confitat. °

PINYA A LA CATALANA

PER A LA PINYA

Ingredients:

1 pinya

Elaboració:

Tallem la pinya amb rectangles de 3x5 i 2mm de gruix amb l'ajut d'una mandolina, ho posem en motlles cilíndrics i reservem al congelador.

A banda, fem un daus de pinya uns caramel·litzats i els altres els reservem.

PER A LA CREMA

Ingredients:

8 rovells

1 L. de llet

150 gr. de sucre

1 branca de canyella i fruit de roser de bosc

Elaboració:

Posar a infusonar 750 dl. de llet amb el sucre, canyella i els fruits de roser de bosc. En un bol posem la resta de llet i els rovells, remenem. Incorporem a la infusió sobre els rovells lentament i ho tornem al foc fins a obtenir la textura de crema anglesa.

PER AL CARMEL

Ingredients:

200 gr. de sucre

300 dl. d'aigua

Raig de suc de llimona

Elaboració:

En un casso posar el sucre, un raig d'aigua i un raig de llimona, coure'l fins a tenir color de caramel, incorporar la resta d'aigua calenta i bullir fins obtenir la textura desitjada.

ACABAT I PRESENTACIÓ

En un plat soper posem el cilindre de pinya, un raig de caramel dins del cilindre, els daus de pinya natural a un costat i a l'altre els daus caramel·litzats. Elaborem una pastilla de gel sec i l'esmicolem dins del cilindre de pinya, incorporem la crema tèbia dins del cilindre davant del comensal.