



RECEPTES

JORDI LLOBET, L'Ó (Mont Sant Benet)

BRASA FREDA DE SARDINA AMB ALBERGÍNIA BLANCA FUMADA DE L'HORT

Ingredients:

- 1 u. d'albergínia blanca
- 1 sardina per persona
- Farigola i romaní amb aigua infusionada
- 1 dl. d'oli d'oliva
- 1 dl. de vinagre blanc
- Sal
- Caviar d'oli
- Atsina cress
- Gel sec
- Molla de pa "desmigada" torrada amb mantega i sal

Elaboració:

Escalivar l'albergínia a la brasa, pelar i deixar escórrer unes 2 hores amb sal. Emulsionar amb la batedora l'albergínia, amb sal i oli d'oliva. Filetejar la sardina i marinada durant 2 hores. Amb $\frac{3}{4}$ parts de vinagre i $\frac{1}{4}$ part d'aigua i sal. Escórrer la sardina marinada i conservar-la coberta d'oli.

Servir-ho en culleretes d'aperitiu, posar la base de pa, la sardina enrotllada i farcida d'albergínia, al damunt una miqueta de caviar d'oli i un brot d'afí-lia. Davant del comensal li posem la infusió sobre el gel sec per crear l'aroma d'herbes.

BROU DEL PELEGRÍ

Ingredients:

100 gr. de col verda
100 gr. de ceba tallada i escaldada
100 gr. de fonoll escaldat
20 gr. de cep sec
50 gr. de xirivia neta, tallada i escaldada
50 gr. de pastanaga
50 gr. de nap net, tallat i escaldat
250 gr. d'aigua
Sal
Timó i fulla de llorer
Obulato
Verdures deshidratades (ceba fregida)
Cafetera coma

Elaboració:

Posem tots els ingredients a la cafetera i els deixem infusionar. Amb l'obulato fem un ravioli farcit de les verdures deshidratades. Ho servim com a una infusió.

VERDURES DE SANT BENET GUISADES AMB TRIPA DE BACALLÀ, ALL NEGRE I AIRE DE JANG

PER A LA TRIPA DE BACALLÀ

Ingredients:

40 gr. de tripa de bacallà neta
Un rajolí d'oli
Aigua

Elaboració:

Posem la tripa de bacallà en una bossa de cocció amb un rajolí d'oli d'oliva extra verge i un xic d'aigua. La coem 10 minuts a 80°C al vapor.

PER A LES VERDURES

Ingredients:

10 gr. de cols de Brussel·les
10 gr. de puntes d'espàrrecs verds
10 gr. de mini pastanaga
10 gr. de shimeji
20 gr. de col i flor blanca, verda i lila en brots
5 gr. de brots de romanescu
10 gr. de mini calçots
10 gr. de mini carbassó
10 gr. de fondo de carxofa escalda
200 gr. de fumet
40 gr. de mantega

Elaboració:

Posem les verdures i la tripa de bacallà tallada en una paella, saltegem. Afegir el fumet, fons de carxofa i la mantega, deixem coure les verdures i reduïm la salsa, rectificuem de sal.

PER A L'AIRE DE JANG**Ingredients:**

100 gr. d'aigua
20 gr. de salsa de soja jang
5 gr. de lecitina de soja

Elaboració:

Ajuntem tots els ingredients i en el moment de servir les verdures muntem l'aire amb la batedora.

PER EL CREMÓS D'ALL NEGRE**Ingredients:**

2 dents d'all negre
50 gr. de llet
250 gr. d'oli
Gotes de suc de llimona
Sal

Elaboració:

Per realitzar el cremós d'all negre posem la llet i l'all pelat en un vas de batedora, l'anem muntant incorporant l'oli a poc a poc. Al final afegim la sal i unes gotes de suc de llimona.

ACABAT I PRESENTACIÓ**Ingredients:**

2 flors de borraja
2 flors de sàlvia
4 fulles de ruca
4 fulles de mostassa rissada

Elaboració:

En un plat pla estirem dues línies de cremós d'all negre, posem les verdures i la tripa de bacallà donant volum sobre el cremós i incorporarem la salsa, afegim dues cullerades d'aire de jang i decorem amb les flors i els brots tendres.

ELS TRES PORQUETS

PER AL PRIMER PORQUET

Ingredients:

1 papada de porc ral
Sal
Pebre vermell

Elaboració:

Cobrir la papada amb sal gruixuda i pebre vermella durant 24 hores. Dessalar 1 hora amb aigua. Coure al buit a 74°C durant 12-16 hores. Rostir al forn durant 1 minut a 210°C.

Separar la pell de la carn, retirar el greix sobrant i reservar.

PER AL SEGON PORQUET

Ingredients:

1 kg. de cap de porc amb orella i morro escaldat
Llorer
Ceba amb clau
All
Ceba de figueres
Tomàquet de penjar
Bitxo
Picada d'all, julivert, pa fregit i ametlles
Crepine

Elaboració:

Bullir el cap, l'orella i el morro durant 2 hores amb sal, llorer i una ceba clavada, escórrer i tallar a daus. A part, fem un sofregit amb all picat, ceba de figueres picada, tomàquet de penjar ratllat i bitxo, ho deixem coure tot lentament durant 4 hores. Passat el temps, afegim els trossets de morro i orella, posem la picada i ho deixem coure 30 minuts més, rectificuem de sal. Ho deixem refredar en una safata. Un cop fred fem daus de 5 x5cm i els emboliquem amb el crepine, rostim i reservem.

PER AL TERCER PORQUET

Ingredients:

Filet de porc ibèric
Sal
Pebre
Farigola

Elaboració:

Amanir el filet de porc amb la sal, el pebre i la farigola, embassar al buit i cuinar a 54°C durant 20 minuts. Refredar per parar la cocció, al moment del passi marcar-ho amb una paella molt calenta.

PER AL PURÉ DE POMA DE GIRONA

Ingredients:

4 pomes
100 gr. de sucre
Suc d'una llimona

Elaboració:

Pelem i traiem el cor de les pomes, ho posem a la thermomix amb el suc de llimona i el sucre. Coure a 100°C durant 1 hora. Reservem amb mànigues per al servei.

PER A LA SALSA DE VI DEL BAGES

Ingredients:

1 l. de fons de porc
1 dl. de vi negre D.O. Pla de Bages
50 gr. de sucre
50 gr. de mantega

Elaboració:

Caramel·litzar el sucre, afegir el vi i reduir. Afegir el fons de porc ho reduïm tot i lligar-ho amb la mantega al final.