



RECEPTES

JORDI ROLLÀN, Divinum (Girona)

COLIFLOR A LA CARBORANA AMB TÒFONA D'HIVERN

Ingredients:

1 coliflor
100 gr. d'oli
3 rovells d'ou
100 gr. de parmesà
200 gr. de cansalada de porc de la part del coll
1 got d'aigua
Sal
Tòfona d'hivern
Herbes

Elaboració:

Coure la coliflor embolicada amb paper d'alumini amb sal, pebre i oli al forn a 180°C durant 30 minuts. Després coure-la, mantenir-la 10 minuts destapada. Retirar i reservar. Per a la carbonara, posar els rovells al bany maria, l'aigua, el parmesà i 50 gr d'oli de coure la papada. Emulsionar fins tenir textura cremosa. Per coure la papada, envasar-la al buit amb sal gris, herbes i coure-la a 80°C durant 12 hores. Refredar i guardar. Fer daus de la cansalada i marcar-la a la planxa. Posar un tros de coliflor al plat, acompanyat dels daus de cansalada, la carbonara i la tòfona ratllada.

TE DE BOLETS

Ingredients:

Bolets secs (trompetes, ceps, cama-secs)
100 gr. de soja
3 litres d'aigua
Cibulet
Oli extra
Sal

Elaboració:

Posar els bolets al foc, l'aigua i la soja i deixar bullir. Abaixar el foc al mínim i coure per un interval de 30 minuts. Retirar del foc, tancar i deixar-ho reposar 12 hores. Per últim, colar per un colador fi o drap. Tallar els bolets (ceps o moixernons) a làmines i posar-los dins la tassa de te, juntament amb cibulet picat, sal i un raig d'oli extra verge. En cas que fossin altres bolets, saltejar-los prèviament. Per últim, servir el te davant del comensal.

RAVIOLIS DE BOTIFARRA NEGRE I FAJOL AMB SUC DE PORC SENGLAR**PER AL RAVIOLI****Ingredients:**

1 botifarra negra

Elaboració:

Tallar la botifarra a la màquina d'embotits a uns 4 mil·límetres. Reservar.

PER AL FARCIT DEL RAVIOLI**Ingredients:**

120 gr. de farinetes de fajol

2 alls

50 gr. de mantega

50 gr. de parmesà

Sal

Pebre

Oli fumat

2 rovells d'ou

2 fulles de gelatina neutra

500 gr. de llet

Elaboració:

Bullir la llet amb els alls la sal, el pebre, la mantega, el formatge i la gelatina. Quan arranqui el bull, tirar-hi la farina de fajol de cop i deixar-ho coure. Un cop cuit, afegir els rovells remenant fins que la massa es desenganxi de les parets de la cassola. Seguidament, posar-ho en motlles i refredar-ho. Un cop fred, formar cubs, amb la botifarra negra tallada embolicar aquest cubs igual que un ravioli.

PEL CIVET DE SENGLAR

Ingredients:

1 kg. de cuixa de senglar
2 cebes
2 pastanagues
1 branca d'api
2 porros
2 cabeces d'allis
Julivert
Vi negre de l'Empordà
Sal
Pebre
Farigola, romaní
Oli
Aigua
Vi ranci
Xocolata
Carquinyolis
Suc de carn

Elaboració:

Tallar el senglar i rossejar-lo. Reservar en una cassola. Rossejar les verdures un cop rosses, afegir-les a la cassola amb el senglar, el vi negre, la sal, el suc de carn i les herbes. Deixar coure a foc lent fins que el senglar quedi tendre. Just al final afegir la picada. Deixar-lo dos dies a la nevera.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Colar part del suc i reduir una mica, posar els raviolis al forn 5 minuts fins que la botifarra negre perdi part del seu greix. Finalment emplatat els raviolis i servir el suc amb una gerreta.

XUIXO

PER A LA CREMA PASTISSERA

Ingredients:

75 gr. de farina
½ litre de llet
125 gr. de sucre
2 ous
1 rovell
1 branca de canyella
Pell d'una llimona i taronja
1 fulla de gelatina

Elaboració:

Bullir la llet amb la llimona, taronja i canyella. A part, posar la farina, els ous, el rovell i el sucre en un bol i remenar. Quan la llet bulli, tirar-ho al damunt de la barreja de la farina i remenar. Tornar a posar-ho al foc i remenar fins que espesseixi.

PER A LA TEMPURA

Ingredients:

60 gr. de farina
30 gr. de farina de blat de moro
100 gr. d'aigua
1 tap d'anís
10 gr. de sucre
5 gr. de sal
1 rovell d'ou

Elaboració:

Barrejar tots els ingredients sense remenar gaire. Reservar a la nevera.

PEL SUCRE AROMATITZAT

Ingredients:

Sucre
Canyella en pols
Ratlladura de taronja i llimona
Vainilla
Matafaluga
Anís estrellat
Pols de sal

Elaboració:

Posar el sucre en un bol i tirar-hi la resta d'ingredients, remenar i guardar hermèticament.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Ingredients:

Làmines d'obulato

Elaboració:

Posar set làmines d'obulato en una taula amb oli i farcir-los de crema pastissera i reservar. Escalfar l'oli a 180°C. Passar els xuixos amb tempura i fregir-los fins tenir-los rossos. Un cop rossos, arrebossar-los amb sucre i posar-ho al plat.