

Casa Guri

de La Masó

RESTAURANT

Receptes

CARGOLS A LA LLAUNA

Ingredients per a sis persones:

50 cargols bovers per persona
sal, pebre negre, julivert, oli, alls

Escalfem el forn a 200° C

Rentem els cargols ben bé i els posem en una llauna de forn, sense amanir.
Amb la mica d'aigua de rentar-los, els cargols bulliran fins a estar "enganyats", és a dir,
fins que treguin el cap. És el moment d'afegir el salpebre.

Ho deixarem coure de 10 a 15 minuts.

Després hi afegirem la barreja d'all, julivert i oli i ho remenarem ben bé, fins que
s'acabin de coure.

Podem acompanyar-los d'allioli.

TARTAR DE DOS SALMONS

Ingredients per a 8-10 persones:

1/2 kg. de salmó cru

1/2 kg. de salmó fumat

250 g. de ceba

1 gra d'all

Cebollí, anet i julivert

Un pessic de sal i un de sucre

Pebre blanc

4 ous

Pa ratllat (torrat)

Un raig de conyac o whisky

Posarem tots els ingredients en un bol, els barrejarem i els anirem passant per la màquina
de trinxar. Un cop passat i depenent de com ens quedi la massa, hi afegirem el pa ratllat,
fins a aconseguir la textura desitjada. Rectifiquem de sal i espècies.

Per servir-lo a taula, aprofitem un motlle que tingueu per donar-li millor forma.

Se serveix amb torradetes i amb mantega o guacamole.

Casa Guri

de La Masó

RESTAURANT

MELÓS DE VEDELLA CONFITAT

Ingredients per a 6 persones

3 galtes de vedella

Greix d'ànec

Canyella, llorer

Pomes, alls i cebes

Sal i pebre

En una cassola desfem el greix i hi rostim la ceba. Després hi afegim les pomes trinxades, els alls, la canyella i les herbes aromàtiques. Ho deixem coure una mica i tot seguit hi afegim les galtes. Couran almenys 2h. a foc lent, depenent de la carn.

Un cop cuita la carn, la retirarem del greix. També retirarem tota la bresa, que la posarem en un altre recipient, a punt per passar-li el túrmix (retireu les herbes) junt amb una mica de caldo. Aquesta salsa la passarem per un colador, perquè quedi més fina.

Finalment posarem la salsa en una altra cassola, li arranquem el bull i hi posem les galtes, deixant-ho que cogui uns 10 minuts.

De guarnició hi podem posar un pilonet d'arròs, unes patates dau, moniato, bolets, castanyes...

CUA DE VEDELLA ROSTIDA

Ingredients per a 6 persones:

3 o 4 talls de cua per persona

Sal, pebre i oli

2 o 3 pomes o peres. Cebes

Brou de carn

Herbes aromàtiques

Tenim la cua a trossos, la salpebrem i la 'tanquem' en una cassola amb oli ben calent.

Després hi afegim dues o tres cebes, les pomes o peres, els alls i les herbes aromàtiques.

Quan la ceba estigui rostida, ho cobrim tot amb el brou i ho deixem coure a foc lent al voltant de 2h, deixant que vagi reduint el caldo al màxim.

Un cop cuita la cua, la retirem de la cassola, retirem també les herbes aromàtiques i passem pel túrmix la bresa que n'ha resultat, convertint-la en salsa. Passeu-la pel colador xinès.

Feu-li arrencar el bull i poseu-hi la cua a dins durant 10 minuts. Unes patates panadera hi lliguen molt bé, i també uns bolets...

Casa Guri

de La Masó

RESTAURANT

CROQUETES DE BACALLÀ

Ingredients:

500 g. de bacallà al punt de sal
1 litre de llet
50 g. de farina o maizena
Pebre blanc i nou moscada
2 cebes

Sofregim la ceba tallada petita fins que sigui cristal·lina o un pèl daurada. Un cop rossa, hi afegim la nou moscada i el pebre. Mentrestant, en un cassó, posem la llet a bullir.

Hi infusionarem el bacallà sense pell fins a coure'l.

A la ceba sofregida hi afegirem 50 g. de farina i la courem fins a enrossir.

De mica en mica, anirem afegint la llet calenta amb el bacallà, remenant fins que la massa es 'desenganxi' de la paella. Refredarem la massa posant-la en una safata.

Per fer les croquetes, o bé ho fem amb dues culleres o bé amb mànega. Les passem per la farina, per l'ou batut i el pa ratllat. Fregim en oli ben calent.

TIMBAL DE PATATA DE PRADES, CREMA DE CEPES I TÒFONA

Ingredients per a 4 persones:

2 kg. de Patates de Prades
1 kg. de cebes de Figueres
1 cabeça d'alls (pelats i laminats) i 2 fulles de llorer
1 gotet de vi blanc i 1/4 de litre d'aigua
Sal i pebre blanc
Tòfona

Pelem les patates i les laminem. Tallem les cebes molt primetes (lionesa). Barregem les patates, les cebes i la resta d'ingredients en una safata per anar al forn, ben tapat tot amb paper d'alumini. Amb el forn a 180°, courem els ingredients durant una hora i mitja. Un cop cuits, agafarem un motlle cilíndric i anirem posant-ho tot a dintre, de manera acurada. Si es vol, s'hi pot afegir botifarra negra desfeta, sense el budell. Coronarem el timbal amb una làmina de tòfona i el taparem amb la crema de ceps. Damunt la crema s'hi pot afegir formatge parmesà. Desemmotllem i gratinem.

Per a la crema de ceps

1/4 de kg de ceps, 50 g. de mantega, 1/2 l. de llet, 1/4 de l. de flor de llet i 1 ou, un pessic de fècula.

Tallem els ceps i els saltem amb una mica de mantega en una paella. Hi afegim un polsim de fècula i seguidament hi afegim la llet (esperem una mica al foc perquè se'ns cogui la fècula). Ho passem tot per la batidora. Si la crema és massa clara, la tornem a posar al foc i hi afegim més fècula, fins que ens quedi la textura desitjada. Rectifiquem de sal i pebre. Fora del foc i quan ja ha agafat la densitat adequada, hi afegim el rovell d'un ou i la flor de llet i ho remenem tot.

CREPS FARCIDES DE PERA, BOTIFARRA NEGRA I CALÇOT

Ingredients per fer les creps:

500 g. de farina, 500 ml. de llet sencera, 3 ous, 50 g. de mantega i un pessic de sal.

Ingredients pel farcit:

Oli d'oliva, sal i pebre, 500 g. de carn picada, 12 calçots crus i nets, 250 g. de botifarra negra, 2 peres mitjanes pelades i trossejades.

Ingredients per a la crema de formatge:

250 ml. de llet, 250 ml. de nata, 100 g. de formatge Roquefort (aprox. segons el vostre gust), 250 g. de ceps, 250 g. de calçots.

Per fer les creps barregem tots els ingredients en un bol (amb la mantega fosa), fins aconseguir una massa líquida, homogènia i sense grumolls. Les anirem fent en una paella mitjana, mirant que ens quedin ben primes i cuites. Les reservem.

En una paella hi posem l'oli d'oliva, sofregim els calçots tallats en juliana i els deixem daurar. Seguidament hi posem la pera trossejada i esperarem a que es cogui. Un cop cuita i ben tova, hi afegirem la carn picada. Esperarem a que estigui dauradeta per afegir-hi la botifarra negra, sense budell. Ho barrejarem tot ben bé i rectificuem de sal i pebre. Reservem el farcit.

Per fer la crema de formatge:

Sofregim els calçots, igual que anteriorment, amb oli d'oliva i tallats en juliana. Hi afegim els ceps trossejats. Esperarem a que estiguin cuits i després hi afegirem la llet i la nata i ho portarem al punt d'ebullició. Retirem del foc i hi afegim el formatge Roquefort. Passem la barreja pel túrmix, fins que quedi una crema ben fina, suau i homogènia. Rectifiquem de sal i pebre.

És el moment de valorar si el gust del formatge és prou intens. Si no ho és, cal afegir-ne una mica més, aprofitant que la barreja és encara calenta.

Per servir-ho, posem una crep sobre el plat i hi posem la quantitat de farcit que ens sembli convenient. Tot seguit la tanquem, ja sigui en forma de vano, de caneló, o senzillament per la meitat (recordem que en aquest plat és important que es vegi el farcit).

Podeu decorar el plat amb múltiples opcions: una branqueta de romaní, un trosset de pera crua madura, etc.