

# Casa Guri

de La Masó

RESTAURANT

## Recetas

### CARACOLES "A LA LLAUNA"

Ingredientes para seis personas:  
50 caracoles "bovers" por persona  
sal, pimienta negra, perejil, aceite, ajos

Precalentar el horno a 200° C  
Lavamos bien los caracoles y los ponemos en una lata en el horno,  
sin aliñar, con un poco de agua del mismo lavado.  
Dejar que se vayan calentando hasta que vayan asomando  
fuera de su cáscara.  
Es el momento de añadir la sal y la pimienta.  
Los dejaremos cocer de 10 a 15 minutos.  
Después añadiremos la mezcla de ajo, perejil y aceite  
y lo removeremos bien hasta que se acaben de cocer.  
Podemos acompañarlos con "allioli".

### TARTAR DE DOS SALMONES

Ingredientes para 8-10 personas:  
1/2 kg. de salmón crudo  
1/2 kg. de salmón ahumado  
250 g. de cebolla  
1 diente de ajo  
Cebollino, eneldo y perejil  
Una pizca de sal y una de azúcar  
Pimienta blanca  
4 huevos  
Pan rallado (tostado)  
Un chorrito de coñac o whisky

Pondremos todos los ingredientes en un bol, los mezclaremos y los iremos pasando  
por la máquina de trincar.  
Una vez pasado y dependiendo de cómo nos quede la masa, añadiremos el pan rallado,  
hasta conseguir la textura deseada. Rectificar de sal y especias.  
Para servirlo en la mesa, se puede aprovechar un molde que tenga para darle mejor forma.  
Se sirve con tostadas y con mantequilla o guacamole.

## MELOSO DE TERNERA CONFITADO

### Ingredientes para 6 personas

3 carrilleras de ternera  
Grasa de pato  
Canela, laurel  
Manzanas, ajos y cebollas  
Sal y pimienta

En una cazuela deshacemos la grasa y asamos la cebolla. Después añadimos las manzanas picadas, los ajos, la canela y las hierbas aromáticas. Lo dejamos cocer un poco y seguidamente añadimos las carrilleras. Cocerán al menos 2h. a fuego lento, dependiendo de la carne.

Una vez cocida la carne, la retiraremos de la grasa. También retiraremos toda la bresa, que la pondremos en otro recipiente, listo para pasarle el turmix (retirar las hierbas) junto con un poco de caldo. Esta salsa la pasaremos por un colador, para que quede más fina.

Finalmente pondremos la salsa en otra cacerola, cuando empiece a hervir ponemos las carrilleras, dejándolo cocer unos 10 minutos.

De guarnición podemos poner un montoncito de arroz, unas patatas en dados, boniato, setas, castañas ...

## RABO DE TERNERA ASADA

### Ingredientes para 6 personas:

3 o 4 cortes de rabo por persona  
Sal, pimienta y aceite  
2 o 3 manzanas o peras. Cebollas  
Caldo de carne  
Hierbas aromáticas

Tenemos el rabo a trozos, lo salpimentamos y lo "sellamos" en una cazuela con aceite bien caliente.

Después añadimos dos o tres cebollas, las manzanas o peras, los ajos y las hierbas aromáticas.

Cuando la cebolla esté asada, lo cubrimos todo con el caldo y lo dejamos cocer a fuego lento alrededor de 2h, dejando que el caldo vaya reduciéndose al máximo.

Una vez cocido el rabo, lo retiramos de la cazuela, retiramos también las hierbas aromáticas y pasamos por el túrmix la bresa que ha resultado, convirtiéndola en una salsa. Pasar por el chino.

Llevarlo a hervir y poner el rabo dentro durante 10 minutos. Unas patatas panadera acompañan muy bien, y también unas setas ...

# Casa Guri

de La Masó

RESTAURANT

## CROQUETAS DE BACALAO

### Ingredientes:

500 g. de bacalao al punto de sal  
1 litro de leche  
50 g. de harina o maizena  
Pimienta blanca y nuez moscada  
2 cebollas

Sofreímos la cebolla cortada muy fina hasta que sea cristalina o un poco dorada. Una vez dorada, añadimos la nuez moscada y la pimienta. Mientras, en un cazo, ponemos la leche a hervir.

Infusionaremos el bacalao sin piel hasta cocerlo.

A la cebolla sofrita añadiremos 50 g. de harina y la coceremos hasta dorarla.

Poco a poco, iremos añadiendo la leche caliente con el bacalao, removiendo hasta que la masa se "desenganche" de la sartén. Enfriaremos la masa poniéndola en una bandeja.

Para hacer las croquetas, o bien lo hacemos con dos cucharas o con manga. Las pasamos por la harina, por huevo batido y el pan rallado. Freímos en aceite bien caliente.

## TIMBAL DE PATATA DE PRADES, CREMA DE BOLETUS Y TRUFA

### Ingredientes para 4 personas:

2 kg. de Patatas de Prades  
1 kg. de cebollas de Figueres  
1 cabeza de ajos (pelados y laminados) y 2 hojas de laurel  
1 vasito de vino blanco y 1/4 de litro de agua  
Sal y pimienta blanca  
Trufa

Pelamos las patatas y las laminamos. Cortamos las cebollas muy delgadas (lionesa). Mezclamos las patatas, las cebollas y el resto de ingredientes en una bandeja para horno, todo bien tapado con papel de aluminio. Con el horno a 180°, coceremos los ingredientes durante una hora y media. Una vez cocidos, tomaremos un molde cilíndrico y lo iremos poniendo todo dentro, de forma cuidadosa. Si se desea, se puede añadir morcilla deshecha, sin tripa. Coronaremos el timbal con una lámina de trufa y lo taparemos con la crema de boletus. Sobre la crema se puede añadir queso parmesano. Desmoldamos y gratinamos.

### Para la crema de boletus

1/4 de kg de boletus, 50 g. de mantequilla, 1/2 l. de leche, 1/4 de l. de flor de leche y 1 huevo, una pizca de fécula.

Cortamos los boletus y los salteamos con un poco de mantequilla en una sartén. Añadimos una pizca de fécula y seguidamente añadimos la leche (lo dejaremos un poco al fuego para que se nos cueza la fécula). Lo pasamos todo por la batidora. Si la crema es demasiado clara, la volvemos a poner al fuego y añadimos más fécula, hasta que nos quede la textura deseada. Rectificamos de sal y pimienta. Una vez fuera del fuego y cuando ya ha cogido la densidad adecuada, añadimos la yema de un huevo y la flor de leche y lo mezclamos todo.

## CREPS FARCIDES DE PERA, BOTIFARRA NEGRA I CALÇOT

### Ingredientes para hacer las crepes:

500 g. de harina, 500 ml. de leche entera, 3 huevos, 50 g. de mantequilla y una pizca de sal.

### Ingredientes para el relleno:

Aceite de oliva, sal y pimienta, 500 g. de carne picada, 12 calçots crudos y limpios, 250 g. de morcilla, 2 peras medianas peladas y troceadas.

### Ingredientes para la crema de queso:

250 ml. de leche, 250 ml. de nata, 100 g. de queso Roquefort (aprox. según su gusto), 250 g. de boletus, 250 g. de calçots.

Para hacer las crepes mezclamos todos los ingredientes en un bol (con la mantequilla fundida), hasta conseguir una masa líquida, homogénea y sin grumos. Las iremos haciendo en una sartén mediana, mirando que nos queden bien delgadas y cocidas. Las reservamos.

En una sartén ponemos el aceite de oliva, sofreímos los calçots cortados en juliana y los dejamos dorar. Seguidamente ponemos la pera troceada y esperaremos a que se cueza. Una vez cocida y blanda, añadiremos la carne picada. Esperaremos a que esté doradita para añadir la butifarra negra, sin tripa. Lo mezclaremos todo bien y rectificamos de sal y pimienta. Reservamos el relleno.

### Para hacer la crema de queso:

Sofreímos los calçots, al igual que anteriormente, con aceite de oliva y cortados en juliana. Añadimos los boletus troceados. Esperaremos a que estén cocidos y después añadiremos la leche y la nata y lo llevaremos al punto de ebullición. Retiramos del fuego y añadimos el queso Roquefort. Pasamos la mezcla por el turmix, hasta que quede una crema bien fina, suave y homogénea. Rectificamos de sal y pimienta.

Es el momento de valorar si el sabor del queso es bastante intenso. Si no lo es, hay que añadir un poco más, aprovechando que la mezcla está todavía caliente.

Para servir, ponemos una crepe sobre el plato y ponemos la cantidad de relleno que nos parezca conveniente. A continuación la cerramos, ya sea en forma de abanico, de canelón, o sencillamente por la mitad (recordemos que en este plato es importante que se vea el relleno).

Puede decorar el plato con múltiples opciones: una ramita de romero, un trocito de pera cruda madura, etc.