

Vine a saber-ne més...

CANELONS DE CARN D'OLLA AMB BEIXAMEL I GLASSA DE CARN

Ingredients:

- Pollastre i verdures sobrants de brou de Nadal
- 1/2 cabeça d'all, 1 ceba de Figueres Gran, 2 tomàquets madurs, conyac. Un bouquet garnie amb canyella, romaní i farigola.
- Plaques de canelons
- Beixamel: 1L de llet, 250g de nata, 37g de farina, 50g de mantega, sal, pebre blanc i nou moscada.

Elaboració:

Primerament, posarem al forn els alls amb la ceba de Figueres en juliana, el bouquet garnie i els tomàquets pelats durant 30 minuts a 180°C. Al sortir del forn, ho desglassarem amb conyac i ho triturarem a la Thermomix junt amb els restants de pollastre i verdures del Brou de Nadal. Repetirem la mateixa operació (posar ceba, bouquet garnie, all i tomàquet al forn durant 30 minuts a 180°C) i al sortir del forn hi afegirem conyac per desglassar i o posarem a una olla amb els ossos de pollastre. Ho cobrirem amb aigua i ho deixarem bullir a foc suau durant 2 hores per fer-ne la glassa.

Per la beixamel, farem un roux amb la mantega i la farina i hi afegirem la nata i la llet progressivament sense deixar de remenar. És molt important salpebrar bé i no passar-nos amb la nou moscada.

Muntarem els canelons i els posarem a una safata d'alumini per fornejar. És molt important fornejar amb gratinador durant 5 minuts a màxima potència (per evitar que s'assequin).

Un cop emplatat, acabarem amb una mica de la glassa de carn. A la glassa de carn se li poden afegir productes de temporada (bolets, tòfona, etc.)

Vine a saber-ne més...

PASTÍS DE PEIX

Ingredients:

- Sobrants de peix: 0,5kg peix (lluç, llobarro, etc.)
- 8 ous
- Una nou de mantega
- 1/4L nata 35%
- 1 pastanaga, 1/2 porro i 1/2 ceba
- 1/4L salsa de tomàquet casolana

Elaboració:

Primerament, courem el peix amb les verdures. Traurem les espines i reservarem el peix. Seguidament, batrem els ous, afegirem la nata, la salsa de tomàquet i el peix. Ho salpebrarem i ho posarem a un motlle de Plum Cake. Fornejarem al bany Maria durant 1h i quart a 200°C.

Un cop cuit, el refredarem i el tallarem en porcions. Es pot acompanyar tant d'amanida com alguna salsa cóctel o similar.

Vine a saber-ne més...

NATILLES DE TORRÓ DE XIXONA

Ingredients:

- 500g llet sencera
- 500g nata 35%
- 6 unitats rovell d'ou
- 40g de Maizena
- 300g de torro de Xixona
- Pell de llimona

Elaboració:

Primerament triturarem el torró de Xixona amb la llet i el posarem a bullir junt amb la pell de llimona. Un cop hagi bullit, retirarem la pell de llimona i afegirem els rovells d'ous mesclats amb la Maizena i la nata. No pararem de moure fins que ens quallin les natilles. Un cop quallades, les posarem a una safata per refredar (és molt important filmar-les a pell perquè no es faci una crosta). Un cop ben fredes, les triturarem amb un Túrmix i ja les tindrem llestes per posar al plat.

Posarem les natilles a una màniga pastissera i les posarem al plat decorant amb unes neules trencades per sobre i ratlladura de pell de llimona.