

**PATRIMONI GASTRONÒMIC
DE LES TERRES DE L'EBRE**

LA CLOTXA I LA CUINA AGRÍCOLA



"CLOTXETES" AMB PA DE LLONGUET

Recepta del taller de cuina
a càrrec de Núria Bàguena,
organitzat pel Centre Cívic
El Sortidor

Ingredients

pa de llonguet

tomàquets madurs

cabeces d'alls

filets d'arengada

oli d'oliva verge al gust

sal



— diàspora
ebrenca

Elaboració

Untem els tomàquets, les cabeces d'all sencers i els filets d'arengada amb oli d'oliva i ho escalivem al forn a 180º. Coem durant 15-20 min els tomàquets i durant 30 min els alls i les arengades.

Partim els llonguets pel mig i retirem la molla buidant el panet.

Retirem la pell dels tomàquets i dels alls escalivats i els amanim amb oli i sal. Esmicolem les arengades.

Farcim les clotxetes. Per a cada persona farcim mig llonguet amb els ingredients al gust: una mica de tomàquet i d'all escalivats i arengada esmicolada. Hi podem afegir la molla del pa que hem retirat prèviament.

**PATRIMONI GASTRONÒMIC
DE LES TERRES DE L'EBRE**

PASTISSETS/
PARTISSETS/
PASTISSOS/
CASQUETES/
PANADONS/
FLAONS/
FONUTS...



PASTISSETS DE LA IAIA ROSALIA

Recepta del taller de cuina
a càrrec de Teresa Ventura,
de Camarles, organitzat pel
Centre Cívic El Sortidor



— diàspora
ebrenca

Ingredients

Per a la pasta:

1 mida* d'infusió de matafaluga
i saliandre

1 mida de mistela o moscatell

4 mides d'oli verge d'oliva
(o 2 d'oli d'oliva i 2 de gira-sol,
perquè la pasta sigui més suau)

farina: la que entre
(aproximadament 1 kg)

raspadura de llimona

1 ou (opcional)

Per al farcit:

confitura de cabell d'àngel

**1 mida = 1 tassa de cafè*

Elaboració

Es barregen els ingredients per a fer la pasta i s'hi va incorporant la farina procurant que la pasta no quede dura, sense treballar-la gaire. A continuació es fan boletes. D'una a una, les aplanem, hi posem una mica de confitura de cabell d'àngel, que es pot barrejar amb una mica de farina d'ametla perquè no marxe pels costats, i es tanca el pastisset trenant la vora. Es couen al forn, que ha d'estar ben calent (200 °C), durant mitja hora aproximadament. En traure'ls del forn, els passem per sucre dins d'un plat.