

GRANISSAT DE MADUIXA

JAUME ALBA

Ingredients:

400 grams de maduixes

200 grams de sucre

2 tasses d'aigua

½ llima

Elaboració:

Llavar i llevar les fulles verdes a les maduixes.

Posar-les en el got de la batedora i triturar.

Reservar en el frigorífic.

Posar en uncasset l'aigua, el sucre, la pell de la llima i coure a foc 10 minuts. Deixar refredar.

Barrejar l'almívar amb el puré de fruita i deixar reposar 4 hores en el congelador.

Es pot servir amb glaçons.



GELAT DE MELÓ

ÁLVARO ALFONSO

Ingredients:

Meló

Sucre

Pepites de xocolate

Elaboració:

Tallar el meló a triangles.

Batre el triangles.

Afegir sucre al gust.

Posar les pepides de xocolate.

Posar-ho en motles de pols (de gelat), posar els pals i al congelador.



POLLASTRE AL CURRI

RUBÉN ALFONSO

Ingredients:

Ceba, Carlota

Poma, nata

Curri groc

Pebre negre, sal

Arròs basmati

Pollastre

Elaboració:

1r: Tallem a daus la ceba, la Carlota i la poma. Posem unes gotetes de llima a la poma per a que no es rovelle.

2n: Calfem oli, afegim la ceba, la carlota i la poma amb una diferència de 5 minuts.

3r: Afegim la nata i baixem el foc al mínim.

4t: Posem la sal, el pebre i el curri al gust i ho triturem tot.

5é: Tallem el pollastre i el fregim.

6é: Afegim la salsa al pollastre i deixem coure 20 minuts.

7é: Bullim l'arròs basmati amb sal i l'utilitzarem per acompanyar el pollastre.



COCA DE LLANDA

DENISSE ALFONSO

Ingredients:

3 ous

2 tasses d'oli

4 tasses de llet

5 tasses de sucre

4 gots de farina

2 sobres de llevat Royal

Ratlladura d'una llima i canella

Elaboració:

Batre les clares a punt de neu, s'afegeix les iemes, l'oli, la llet, el sucre, la ratlladura d'una llima i per últim es posa la farina mesclà amb el llevat Royal.

Es posa al forn a 180° i ja està.



ARRÒS A LA CUBANA

ANDREA BAIXAULI

Ingredients:

1 ou per persona

1 grapat d'arròs per persona

1 pot de tomaca fregida

Oli

1 all

Sal i aigua calenta

Elaboració:

1. Posar l'aigua a bullir
2. Posar l'arròs a bullir 20 minuts amb oli i all
3. Fregir l'ou
4. Posar l'arròs escorregut en un plat
5. Servir l'arròs amb la tomaca i damunt l'ou.



TORTADA DE FORMATGE

LUCAS BRULL

Ingredients:

500g de formatge Mascarpone

100g de sucre

2 ous

150g de galetes

Ratlladura d'una llima. Suc de 2 llimes

Mantega

Elaboració:

1. Picar les galetes i mesclar amb la mantega. Fer una massa i omplir la base del motle.
2. Batre el formatge amb la ratlladura, el suc de les llimes, el sucre i els dos rovells d'ou.
3. Muntar les clares d'ou a punt de neu.
4. Mesclar tot i ficar-ho damunt la massa de galetes.
5. Posar al forn a 180° durant 45 minuts.



PANQUEMAO

DIEGO CHÁFER

Ingredients:

550g de farina

140g de sucre

2 ous

80 ml d'oli

50g de rent fresc

80g de llet

Corfa d'una llima

3g de sal

Anís

Elaboració:

1. Mesclar el rent amb la llet i reservar.
2. Batre els ous, ficar el sucre, la ratlladura de la llima, l'oli, l'anís i la sal.
3. Mesclar-ho tot a més la farina.
4. Reposar 2 hores.
5. Amassar i reposar 2 hores més.
6. Pintar amb ou i posar sucre per damunt.
7. Fornejar 25 minuts a 190 graus.



ARRÒS AL FORN

SANDRA CODOÑER

Ingredients:

Costelles de porc

Alls

Cansalada

Cigrons

Pollastre

Botifarres

Arròs

Pimentó dolç

Creïlles

Oli d'oliva

Tomaques

Utensili: Cassola de fang

Elaboració:

Coure les costelles, la cansalada i el pollastre per a fer el caldo.

Fregir amb oli les creïlles tallades a rodanxes, les botifarres i una cabeça d'alls.

Amb aquest oli sofregim l'arròs. Després afegim els ingredients a la cassola; Primer l'arròs i se mescla amb el pimentó roig dolç; després la carn, el caldo, les botifarres i les creïlles.

Es posa el doble de caldo que d'arròs. I al forn.

¡Bon profit!!



ALL I PEBRE

PAOLA CÓRCOLES

Ingredients:

1 kg d'anguiles

1 kg de creïlles

10 dents d'all

2 cullerades d'oli d'oliva verge

100 g de pebre roig

1 litre d'aigua

1 pessic de sal

Elaboració:

Calfem l'oli ben calent.

Fregim els alls.

Posem 1 cullerada de pebre roig i l'aigua. Quan l'aigua estiga bullint, afegim la creïlla tallada a daus. A continuació posem les anguiles i quan estiguin cuites, a dinar!!



NUGGETS DE POLLASTRE A L'IDIAZABAL

XAVI DIANA

Ingredients:

500g de pit de pollastre

150g de formatge Idiazábal

3 llesques de pa de motle sense corfa.

Mitja ratlladura de corfa de llima.

Farina.

3 ous batuts.

Sal i pebre.

1 dent d'all i 1 cullerada de jolivert picat.

Elaboració:

1. Trossejar els pits de pollastre en 3 ó 4 trossos i posa a congelar una estona.
2. Trau-les quan comencen a estar dures i pica junt amb el formatge, pa all, julivert i la ratlladura de la llima fins que quede molt fi.
3. Fregir en abundant oli d'oliva calent fins que es daure.
4. Servir amb un poc d'encisam i tomaques "cherry".



BATUT DE PLÀTAN

PABLO DÓLERA

Ingredients:

1-2 plàtans

20 cl de llet semidesnatada

1 culleradeta de sucre

Elaboració:

1. Pelar el plàtan.
2. Si el plàtan és molt gran, el partim a trossets.
3. Posem el plàtan al robot de cuina o a la batedora, amb la llet i el sucre i ho batem be i llest.
4. Podem rectificar de sucre.
5. Si volem, el posem a la nevera i el consumim fresc.

