

TAPES PER SORPRENDRE

ESCOLA DE CUINA
mireia carbó

www.mireiacarbo.com

MINI WRAPS DE PERNIL BRASEJAT, FORMATGE DE CABRA, BOLETS I CEBA CAMELITZADA

Ingredients:

- 300gr de pernil dolç brasejat bo
- 300gr de rul-lo de formatge de cabra
- 300gr de barreja de bolets de temporada ~~XITA~~ SHITKE
- 3 cebes de Figueres
- 1 dent d'all
- 2 c.c. de sucre morè
- Sal i pebre
- Oli d'oliva

Elaboració:

Tallarem les cebes en juliana i picarem l'all. Ho posarem en una cassola a coure fins que quedi ben caramel·litzada. Per tal d'ajudar al procés, quan veiem que la ceba comenci a suar líquid, afegirem les 2 c.c. de sucre.

Netejarem be els bolets, els picarem una mica i els saltejarem amb l'oli ben calent, per tal de que no es bullin.

Estirarem 1 làmina de pernil. A la part superior posarem formatge de cabra en forma de cilindre una mica aixafat, tot seguit posarem una mica de ceba caramel·litzada i finalment posarem els bolets. Enrotllarem com si fos un caneló i després tallarem petits cilindres que es puguin menjar d'una mossegada.

ESCOLA DE CUINA
MIREIA CARBÓ

www.mireiacarbo.com

CREMA DE BOLETS, CANSALADA I NÚVOL DE TROMPETES DE LA MORT

Ingredients:

- 500 g de barreja de bolets (frescos o congelats)
- 2 llesques de pa torrat
- 1 L de brou de pollastre
- 50 g de mantega
- 400 ml de nata líquida
- 1/2 copa de xerès
- 2 cebes
- 2 grans d'all
- 1 fulla de llorer
- sal i pebre blanc
- 3 clares d'ou
- 10 gr de pols de trompets de la mort *O CÈPS*
- 150 gr de cansalada viada bona
- 1/2l de llet i 1/2l d'aigua barrejada

Elaboració:

1. Talleu la ceba en juliana i sofregiu-la en una cassola juntament amb la mantega, els dos grans d'all i una fulla de llorer. Deixeu-la coure molt lentament fins que quedi transparent. Tot seguit, afegiu-hi els bolets nets i tallats, un pessic de sal i pebre i deixeu que es coquin fins que es redueixi la seva pròpia aigua.
2. Afegiu-hi les llesques de pa torrat i flamegeu-ho amb la copa de xerès; tot seguit, aboqueu-hi el brou i deixeu-ho bullir uns 30 min. Triturar bé i passar pel colador xino per tenir una crema ben fina.
3. Poseu-ho novament al foc durant 5 min afegint-hi la nata líquida i rectifiqueu-ho de sal i pebre.
4. Muntar les clares a punt de neu fort amb un xic de sal. A mig procés hi afegirem poc a poc la pols de trompeta de la mort, fins que quedi ben integrada a la clara muntada. Ho posarem en una màniga pastissera.
5. Farem bullir l'aigua amb la llet, baixarem el foc i anirem tirant boletes de clara muntada per tal que es coquin. Les rescatarem amb una escumadora i les guardarem en un plat amb una mica de paper absorbent.
6. Tallarem la cansalada en una juliana ben fineta i la saltarem fins que quedi ben cruixent.
7. Per muntar la copeta, primer posarem la crema, tot seguit una mica de cansalada, i acabarem amb el núvol de trompetes de la mort.

BOLETES DE GAMBA CRUIXENT AMB SALSA PONZU

Ingredients:

- 200gr de gambes
- 1 porro
- 1 pastanaga
- 1 dent d'all
- 2 c.s. de salsa de soja
- 1 dent d'all
- 150ml de mirin
- 150ml de salsa de soja
- 1 taronja
- 1 llimona
- 1 llima
- 2 ous
- Cilantre
- Fideus d'arròs
- Oli d'oliva

VINA ARROZ 150 ML

SALSA PONZU

Elaboració:

Per fer la salsa ponzu, posarem el mirin a reduir fins la meitat aproximadament en una cassoleta. Un cop hagi reduït, fora del foc afegirem el suc de la llima, la llimona i la taronja, remourem i per últim afegirem la salsa de soja. Deixarem refredar i ja la tindrem llesta per a consumir.

Netegem i tallem en juliana tot el porro i farem el mateix amb la pastanaga. En una paella sofregirem be el porro, la pastanaga i l'all picat fins que quedi ben caramel·litzat i sec (que evapori tot el líquid).

En un robot de cuina, posarem les cues de gamba, el sofregit ben escorregut, la salsa de soja i el Cilantre una mica picat. Triturem fins aconseguir una pasta consistent però fina que la refredarem be per tal de poder fer unes boletes (les deixarem una estona al congelador perquè agafin duresa).

Separarem les clares dels ous i les batrem una mica per poder mullar be les boletes de gamba. Esmicolarem els fideus d'arròs i una vegada passades les boletes per la clara, les arrebossarem amb els fideus trencats i tot seguit les fregirem amb oli a uns 160° fins que els fideus quedin ben inflats.

Les clavarem en unes broquetes i les acompanyarem de salsa Ponzu.

PETIT TÀRTAR DE SALMÓ, MADUIXES I KEWPIE

TONYINA - PRESAC
- AGUACAT

Ingredients:

- 500gr de salmó fresc - FIGES
- 300gr de maduixot
- 1 pot de maionesa Kewpie
- Porradell - CIBULEY
- 2 paquets de torradetes Melba
- Sal

Elaboració:

Netejarem, a consciència, de pell i espines i picarem el salmó en dauets petits.

Paral·lelament netejarem i picarem els maduixots també a la mesura que hem tallat el salmó.

En un bol barrejarem el salmó, els maduixots, un pessic de sal i ho lligarem tot amb la maionesa Kewpie.

Farem unes petites quenelle que posarem sobre les torradetes i decorarem amb una mica de porradell finament picat.

ESCOLA DE CUINA
MIREIA CARBÓ

www.mireiacarbo.com

TRIANGLES CRUIXENTS DE FALS

POLLASTRE ROSTIT

Ingredients:

- 3 cuixes de pollastre desossat
- 1 ceba de Figueres
- 1 tomàquet madur
- 100gr de prunes seques
- ½ got de ratafia
- ½ got de vi ranci
- 1 paquet de pasta filo
- Oli d'oliva, sal i pebre

Elaboració:

Tallarem la ceba i el tomàquet a quarts. Posarem a remullar les prunes en una mica de vi ranci.

Tallarem a daus les cuixes desossades sense treure la pell. En una cassola amb una mica d'oli d'oliva, rostirem be el pollastre, seguidament li afegirem les verdures, sofregirem una mica més i passats uns 5 minuts, afegirem el vi ranci, la ratafia i les prunes i ho deixarem coure a foc baix uns 30 minuts, salpebrant tot una mica durant els últims 5 minuts.

Escorrerem be el nostre rostít i ens quedarem tot el suc que posteriorment lligarem amb una mica de maizena.

Amb l'ajuda d'un robot, picarem tot el rostít però tenint en compte que no ens ha de quedar una pasta molt fina, necessitem trobar "tropezones".

Estirarem una làmina de pasta filo i tallarem unes tires d'uns 5cm d'ample. Posarem una cullerada de rostít al extrem superior esquerre de la tira, i anirem plegant tot fent una forma de triangle. Quan s'acabi la tira, mullarem el final amb una mica d'aigua i tancarem el triangle.

Precalentarem l forn a 170° i mentre posarem tots els triangles pintats lleugerament amb oli en una safata a sobre d'una làmina de paper de forn. Els courem uns 10-15 minuts fins que quedin cruixents i doradets.

Els acompanyarem de la salsa que hem guardat i lligat quan hem acabat el rostít.