

DE LA TERRA A LA TAULA

RECEPTES AMB OLI,
HORTA I AVELLANES
DE RIUDOMS





DE LA TERRA A LA TAULA RECEPTES AMB OLI, HORTA I AVELLANES DE RIUDOMS

EN AQUEST DOSSIER ES RECULLEN 11 DE LES RECEPTES QUE ELS CUINERS/ES, ELABORADORS/ES I ARTESANS/ES VAN CUINAR EN DIRECTE EN ELS SHOWCOOKINGS DEL TASTETS DE LA FIRA 2020.

TOTES AQUESTES RECEPTES TENEN ELS PRODUCTES LOCALS DE RIUDOMS COM A PROTAGONISTES.

SI VOLEU TORNAR A VEURE AQUESTS SHOWCOOKINGS, ENTREU AL CANAL DE YOUTUBE DE L'AJUNTAMENT DE RIUDOMS, A TRAVÉS D'AQUEST CODI QR.



Disseny, coordinació i edició:

Ajuntament de Riudoms

Fotografia:

Alba Mariné, Clàudia Cánovas i Francesc Guasch.

© d'aquesta edició digital:

Ajuntament de Riudoms, carrer Major, 55, Riudoms 43330

ajuntament@riudoms.cat

Reservats tots els drets, aquesta publicació no pot ser reproduïda, ni emmagatzemada o transmesa per cap mitjà sense permís de l'editor.

HO ORGANITZA:



AJUNTAMENT DE RIUDOMS



Fira de l'Avellana

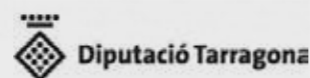
HI COLLABORA:



PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



TEMPS D'AVELLANA



DIPUTACIÓ TARRAGONA



PATRONAT DE TURISME

ÍNDEX

“CUINA SOSTENIBLE I PRODUCTES DE PROXIMITAT”
A CÀRREC D'ADA PARELLADA, XEF DEL RESTAURANT SEMPRONIANA I COLLABORADORA HABITUAL DE DIVERSOS MITJANS DE COMUNICACIÓ
BUNYOL DE COLIFLOR ADOBADA AMB ESPÈCIES
BIGUETES DE FRUITS SECS
BRIOIX DE “PULLED DUCK” AMB PERA I PRALINÉ D'AVELLANES
PANELLETS DE NUTELLA CASOLANA

5
7
8
9

“EL VALOR GURMET DELS PRODUCTES D'AQUÍ”
A CÀRREC DEL COLLECTIU GOURMETS DE RIUDOMS
VELLANETES

11

“CULTURA, AVELLANES I FRICANDÓ”
A CÀRREC DE LA SECCIÓ DE GASTRONOMIA DEL CERAP
FRICANDÓ PLAT DE FESTA

13

“LES POSTRES SÓN COM EL RIURE, SEMPRE ENS QUEDA LLOC PER A ELLES”
A CÀRREC D'ADAM SÁEZ DE XOCOSAVE
TORRÓ
CROISSANT

17
18

“DE L'HORT AL COR: CUINA DE PROXIMITAT”
A CÀRREC D'EDUARD AGELL, DEL RESTAURANT MAS D'EN ROS.
“GERMÀNIC DEL CALÇOT” L'AVELLANA I LA FARINA DE GARROFA

21

“ELS TRESORS DE L'HORTA DE RIUDOMS AL PLAT”
A CÀRREC DE SALVADOR GRAS, SUBDIRECTOR DE L'HOTEL MAS PASSAMANER
FILET DE PORC AMB SALSAS D'AVELLANES TÀRTAR I ESFERES DE TOMÀQUET
ROSA DE BARBASTRO I OLI D'OLIVA EXTRE VERGE “LES PASSERES”

23

“CUINA SOSTENIBLE I PRODUCTES DE PROXIMITAT” A CÀRREC D’ADA PARELLADA



BUNYOL DE COLIFLOR ADOBADA AMB ESPÈCIES

INGREDIENTS PER ALS BUNYOLS:

- Mitja coliflor escaldada
- Oli d’all i julivert
- 1 ou
- 150 ml de llet
- 100 g de farina
- 8 g de llevat químic
- Sal
- Espècies: comí, orenga, pebre, pasta de nyora...

INGREDIENTS PER A LA SALSA ROMESCO:

- 50 g d’avellanes
- 2 tomàquets
- 3 grans d’all
- 1 nyora
- 200 ml d’oli d’oliva
- 1 cullerada de vinagre de vi
- 1 culleradeta de pebre vermell
- 1 polsim de sal

ELABORACIÓ DELS BUNYOLS:

Aixafem la coliflor i marinem amb el comí, la pasta de nyora, l’orenga, l’oli d’all i julivert, sal i pebre.

Separem el rovell de la clara.

Batem el rovell amb la llet, la farina i el llevat. Hi afegim la clara a punt de neu.

Barregem la coliflor picada.



BIGUETES DE FRUITS SECS

INGREDIENTS:

- 300 g de formatge de cabra
- Farina
- Clara d'ou
- Barreja de fruits secs: blat de moro torrat, festuc, ametlla, avellana, pinyons, pipa de carbassa, sèsam blanc i negre

ELABORACIÓ:

Per fer les biguetes, talleu el formatge a tires gruixudes i preferiblement el congelem-lo.

Triturem els fruits secs menys el sèsam. Han de quedar a trossets, no han de ser pols.

Barregem la mescla anterior amb el sesàm.

Enfarinem les barretes, les passem per clara d'ou i les arrebossem amb la barreja de fruits secs.

Fregim en oli de gira-sol en una cassola amb oli abundant que cobreixi.

Quan l'oli sigui ben calent, hi submergim una cullerada de pasta de bunyol i esperem que es faci ben ros.

Els acompanyem amb salsa romesco.

ELABORACIÓ DE LA SALSÀ ROMESCO:

Tallem la nyora i la bullim coberta d'aigua durant uns minuts. Deixem que es refredi l'aigua de la cocció. En una safata que pugui anar al forn, hi posem els tomàquets i els grans d'all, els ruixem amb una mica d'oli i ho posem tot al forn durant 15 minuts.

Pelem els tomàquets i els alls i els triturem amb les avellanes, la polpa de la nyora remullada, el pebre vermell i el pessic de sal, amb l'oli i el vinagre.

Ho guardem en un pot de vidre tapat, a la nevera.





BRIOIX DE “PULLED DUCK” AMB PERA I PRALINÉ D’AVELLANES

INGREDIENTS:

- 4 confits d’ànec amb el seu greix
- 1 pera
- Brioix
- Praliné d’avellanes

ELABORACIÓ:

Triturem l’ànec amb el seu greix.

Saltem la pera amb oli.

Omplim el brioix amb l’ànec i decoram amb la pera, el praliné d’avellanes, les fulles de micro-mesclum i les flors.

PANELLETS DE NUTELLA CASOLANA

INGREDIENTS PER A LA NUTELLA CASOLANA:

- 50 g d’avellanes pelades i torrades
- 75 g de sucre
- 150 g de xocolata
- 100 ml de llet
- 75 ml d’oli

INGREDIENTS PER ALS PANELLETS:

- 75 g de farina
- 75 g de farina d’ametlla
- 1 ou
- 180 g de Nutella casolana

ELABORACIÓ DE LA NUTELLA CASOLANA:

Per fer la Nutella triturem les avellanes i el sucre. Després hi afegim la resta d’ingredients.

ELABORACIÓ DELS PANELLETS:

Per fer els panellets barregem tots els ingredients i ho deixem refredar a la nevera uns 30 minuts. Després ho coem al forn a 200°C durant 10 minuts.



“EL VALOR GURMET DELS PRODUCTES D'AQUÍ” A CÀRREC DEL COLLECTIU GOURMETS DE RIUDOMS



VELLANETES

INGREDIENTS (per a 20-25 unitats):

- 150 g d'avellanes crues
- 100 g de sucre
- 50g de clara d'ou (clara de 2 ous)
- 1 polsim de sal
- 1 llimona
- Avellanes torrades sense pell per decorar

ELABORACIÓ:

Encenem el forn a 180°C (dalt i baix sense ventilador).

Triturem les avellanes crues per fer la farina i ratllar la pell de la llimona (sense part blanca).

En un bol, muntem hi afegim les clares amb un polsim de sal. Després afegir el sucre fins aconseguir una merenga suau hi incorporem la ratlladura de llimona i la farina d'avellana, remenant suaument amb una espàtula de baix a dalt.

Preparem la safata del forn amb un full de paper de forn hi afegim les galetes amb l'ajuda de dues culleres o una màniga pastissera amb boca grossa. Decorem cada galeta amb una avellana torrada.

Coem les galetes al forn durant uns 15-20 minuts fins que estiguin una mica daurades i les deixem refredar amb el paper de forn sobre una reixeta.

*Opcional:

També podem preparar una versió diferent afegint-hi trossos de xocolata a la pasta.



“CULTURA, AVELLANES I FRICANDÓ” A CÀRREC DE LA SECCIÓ DE GASTRONOMIA DEL CERAP



FRICANDÓ PLAT DE FESTA

INGREDIENTS

- 1 kg de llata de vedella
- 1 ceba
- 1 gra d'all
- 1 fulla de llorer
- 1 tomacó madur
- Farina de blat o de cigró (apte per a celíacs)
- ½ copeta de vi ranci
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre negre
- Moixernons remullats
- Aigua mineral
- Picada d'avellanes
- Vi ranci

ELABORACIÓ:

Salpebrem i enfarinem la carn.

En una cassola amb l'oli calent hi posem la carn, la marquem i la reservem en una altra cassola.

En el mateix oli de la cassola hi posem la ceba, l'all i el tomacó tot ben picat juntament amb la fulla de llorer. Ho deixem enrossir bé, hi afegim el vi ranci i ho cuinem uns 15 minuts.

Omplim la cassola d'aigua, que no arribi a cobrir, i quan bulli ho cuinem uns 30 minuts. Un cop fet, ho passem pel colador xinès i tirem la salsa per sobre de la carn hi afegim una mica d'aigua fins a cobrir-la.

Hi afegim els moixernons i que bulli tot uns 30 minuts a foc lent. Anem passant l'espàtula per sota els talls sovint (la carn enfarinada s'enganxa ràpidament).



Emplatar i servir (com totes les cassoles, molt millor cuinar-ho tot el dia abans).

*Opcional:

El dia abans es pot maridar la carn amb oli, sal, pebre i un polsim de canyella en pols.

Podem aprofitar quan fem la darrera cocció d'afegir-hi un trosset d'un tub de canyella (retirar-la abans de servir).

Es pot acompanyar el plat amb tires d'albergínies fregides.



“LES POSTRES SÓN COM EL RIURE, SEMPRE ENS QUEDA LLOC PER A ELLES” A CÀRREC D'ADAM SÁEZ DE XOCOSAVE



TORRÓ

INGREDIENTS:

1.015 g de praliné d'avellana

74 g de xocolata negra

74 g de mantega de cacau

277 g de gra de cacau

ELABORACIÓ: ENCAMISAT (temps: 2 minuts)

Encamisem la xocolata negra, al motllo. L'omplim i hi deixem 1 minut la xocolata contingut. Buidem el motlle, escudellem el màxim de xocolata per obtenir una capa consistent però alhora fina. Deixem cristal·litzar la xocolata, amb el motlle cap per avall, per fer més dobles les parets, al damunt d'un paper de forn.

ELABORACIÓ: FARCIT (temps: 24 hores)

Omplim el motlle encamisat, amb la ganache de praliné d'avellana. Cal deixar 2 mil·límetres, per poder tapar posteriorment el torró.

ELABORACIÓ: TANCAT (temps: 1 minut)

Cobrim de xocolata negra el torró i deixem la ganache tancada. Deixem cristal·litzar el tancament.

ELABORACIÓ: DESMOLDEJAR EL TORRÓ (temps: 3 minuts) i PINTAT (temps: 2 minuts)

Cal temperar la pintura de xocolata. Pintem el torró perquè quedi una capa fina a la superfície del torró.

ELABORACIÓ: DECORACIÓ (temps: 1 minut)

Cal posar un puntet de xocolata negra en un extrem del torró i enganxar-hi una avellana.





CROISSANT

INGREDIENTS PER AL POOLISH:

600 g de farina de croissant

700 ml d'aigua

15 g de llevat fresc premsat

ELABORACIÓ DEL POOLISH:

En un bol hi posem l'aigua a 30°C i hi dissolem el llevat amb l'ajuda d'unes varetes.

Afegim la farina Petra Nova 6388 i seguim barrejant fins a aconseguir una massa de textura fina i tova. Ho deixem fermentar aproximadament 3 hores.

INGREDIENTS CROISSANT:

1315 g de Polish

3000 g de farina de croissant

480 g de sucre blanca

84 g de sal

75 g de llet en pols

33 millorant de llevat

3 ous de talla XL

750 ml d'aigua

540 g de mantega per a la pasta de full

75 g de llevat fresc premsat

ELABORACIÓ DEL CROISSANT:

Posem a la pastadora el Polish i tots els ingredients de la massa excepte la mantega i el llevat.

Amassem i hi afegim la mantega a poc a poc, a daus i freda.

Finalment hi afegim el llevat.

Busquem una massa fina i elàstica.

La massa s'ha de deixar reposar 24 hores en congelació.

S'agafa la mantega i s'estén a la mateixa mida que la massa i es fan 3 plec senzills. Entre plec i plec deixarem una hora de repòs a la nevera. Després del tercer plec es deixa una altra hora o hora i mitja de repòs, s'estira la massa i es tallen els croissants.

Es deixen reposar una altra hora a la nevera. S'estiren i s'enrotllen. Després es deixen fermentar durant 3h a 27°C, es pinten amb una mica d'ou batut, i es couen al forn 160°C durant 14 minuts.



“DE L’HORT AL COR: CUINA DE PROXIMITAT” A CÀRREC D’EDUARD AGELL, DEL RESTAURANT MAS D’EN ROS



GERMÀNIC DEL CALÇOT” L’AVELLANA I LA FARINA DE GARROFA

INGREDIENTS:

- Calçots
- Farina de garrofa
- Llet
- 1 gra d’all
- Pernil a daus
- Oli d’oliva
- Pasta d’avellana
- Vi ranci o Brandi
- Crema de llet fresca
- Sal, pebre i nou moscada en pols

ELABORACIÓ:

Retallem els calçots deixant la part verda i ho deixem reposar amb llet aproximadament 20 minuts.

Enfarinem amb la farina de garrofa, posem a calentar l’oli d’oliva amb l’all tallat i el pernil a daus. A continuació fregim els calçots sense excedir-se amb l’oli.

Flamegem amb el vi ranci o Brandi i un cop s’evapori l’alcohol hi afegim la pomada d’avellana, la crema de llet i un polsim de nou moscada. Cuinem durant aproximadament 5 minuts.

Rectifiquem de sal i pebre i finalment emplatem els calçots amb la salsa.



“ELS TRESORS DE L’HORTA DE RIUDOMS AL PLAT” A CÀRREC DE SALVADOR GRAS, SUBDIRECTOR DE L’HOTEL MAS PASSAMANER



FILET DE PORC AMB SALSA D’AVELLANES TÀRTAR I ESFERES DE TOMÀQUET ROSA DE BARBASTRO I OLI D’OLIVA EXTRA VERGE LES PASSERES

INGREDIENTS:

- 1 filet de porc
- ½ litre de brou fosc
- 80 g d’avellanes
- 250 g de tomàquet rosa
- 2 branques d’alfàbrega
- Sal Maldon
- Oli d’oliva extra verge Les Passeres
- 1’5 g d’agar-agar

ELABORACIÓ:

Agafarem els tomàquets i hi fem una creu amb el ganivet i els escaldem. Seguidament els pelem i en traiem les llavors.

Tallem els tomàquets a daus petits i també i tallem unes fulles d’alfàbrega. Ho posem en una paella amb oli d’oliva i ho saltem. Un cop cuit en separem una part i ho passem per la batedora i hi afegim l’agar-agar.





Un cop triturat i quan ens quedi una textura de puré o semilíquid, agafem un biberó o xeringa i l'omplim. A banda hem de preparar un bol amb oli de llavors molt fred. En aquest oli, hi anem deixant gotes amb el biberó que, quan caiguin, s'aniran gelatinitzant i es formaran petites esferes.

Agafem el filet de porc i li talleu la part de pell blanca que té. Després, en una paella ben calenta, el marquem pels dos costats i l'acabem al forn.

Posem el brou a bullir i hi afegim les avellanes torrades i ho deixem coure una estona. Després hi afegim rox fosc (mantega i farina torrada) i ens anirà espessint. Un cop ens hagi agafat la textura desitjada, ho passem per la batidora.

Un cop hem acabat totes aquestes coccions, podem passar a emplatar. Agafem un plat i amb el tàrtar de tomàquet fem un llit, i damunt hi posem el filet que l'hauem tallat un cop cuit.

A sobre hi afegim la salsa. Al voltant del plat hi posem les esferes de tomàquet.

Ho salem al gust i ja ho podem servir.





TASTETS DE
fira
RIUDOMS · 2020
FIRA DE L'AVELLANA