



Canelons de pinya natural amb salsa de dues xocolates

Ingredients per a 4 persones:

- 1 Pinya natural
- ¼ de litre de crema pastissera
- Sucre
- 100 g de maduixots
- 50 g de xocolata negra
- 50 g de xocolata blanca
- 1 copeta de Cointreau

Per la crema pastissera:

- 6 rovells d'ou
- ½ litre de llet
- 50 g de sucre
- 30 g maizena
- pell de llimona i taronja
- canyella i vainilla

Bullirem la llet amb el sucre, la canyella, la vainilla, la pell de taronja i llimona. Batrem els rovells d'ou amb una mica de llet barrejant-li la maizena. Farem arrancar el bull i passarem pel colador.

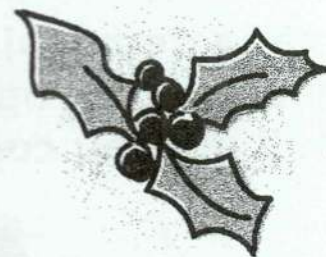
Preparació:

Pelarem la pinya i la tallarem a rodanxes molt fines. Les farem amb la crema, els maduixots i les enrotllarem. Amb la placa de cremar, cremarem els canelons.

Per la salsa de xocolata negra: Farem bullir 100 ml d'aigua amb 50 g de xocolata negra.

Per la salsa de xocolata blanca: Farem bullir 100 ml d'aigua amb 50 g de xocolata blanca i el Cointreau.

Per acabar, poseu els canelons en un plat i afegiu-hi les salses al damunt.



Curset de Cuina de Nadal

A càrrec de Salvador Alari



El Petit Cátala
Camí Vell d'Alpicat s/n
25110 Alpicat
Telf. 973-736405
Fax 973-736239
Mòvil 606965968
www.petitcatala.com



Esqueixada de bacallà amb gambes de Tarragona amb allioli del seu coral

Ingredients per a 4 persones:

- 400 g de morro de bacallà dessalat
- 12 gambes vermelles
- 4 tomàquets mitjans madurs
- 2 alls tendres
- 30 g de caviar de llagosta
- oli, sal i pebre

Preparació:

Desfeu el bacallà en trossos amb les mans, afegiu-hi els alls tendres tallats, el pebre, la sal i l'oli. Barregeu-ho bé i deixeu-ho macerar.

Rallarem els tomàquets i reservarem.

Bullirem les gambes, reserveu el cap en un plat i d'un en un traieu-los el suc amb els dits, coleu-ho i poseu-hi unes gotes d'oli d'oliva i el caviar de llagosta.

A continuació peleu les cues, i comenceu a muntar el plat. Poseu les gambes al fons d'un motllo cilíndric i col·loqueu-hi el bacallà a sobre. Després poseu el tomàquet rallat com a fons del plat i desemmotlleu-ho i serviu amanit amb la salsa coral.



Pollastre de corral amb llagosta

Ingredients per a 4 persones:

- 2 llagostes tallades per la meitat
- 1 pollastre tallat en 4 trossos
- 1 ceba, 4 dents d'all
- 50 g de pernil ibèric
- 1 copa de Gran Marnier o Cointreau
- 100 g de pinyons
- 4 tomàquets madurs
- llorer, timó, romaní
- Brou de pollastre
- Maizena

Ingredients per la picada:

- 4 dents d'all, julivert
- Ametlles, avellanes
- Safrà
- 50 g de xocolata negra
- aigua

Preparació:

Salarem la llagosta una vegada tallada per la meitat, l'enfarinarem i la passarem per la paella, i la reservarem.

Salpimentarem el pollastre i el posarem en una cassola per rostir-lo. Una vegada estigui ros posarem la ceba tallada, l'all i les herbes aromàtiques, passats 10 minuts ho flamejarem amb la copa de Gran Marnier, posarem el pernil tallat a trossets, els pinyons i el tomàquet. Passats 10 minuts cobrirem amb el brou, afegirem la picada i deixarem coure uns 30 minuts. Després afegirem la llagosta, rectificam de sal si convé. Espessim la salsa amb una mica de maizena.

Servirem el plat amb la llagosta, el pollastre i la salsa del rostit pel damunt.