Peix de la Badia de Roses

C/. del Carme, 8
17470 Sant Pere Pescador
Tel. 972 25 00 44

MENÚ I CARTA
ESPECIALITAT EN PEIX, MARISC FRESC
I ARROS CALDOS DE LLAGOSTA LLUISA
(BUGIA) S/TEMPORADA

Bon Punt
RESTAURANT

20

MUSCLOS BON PUNT

Ingredients per a 4 persones: 2 Kg de musclos de roca (certificats), sal grossa, vi blanc sec, oli de oliva extra verge i allioli.

Coloquem els musclos a la plantxa amb la sal grossa, els arruxem amb l'olí i el vi i els retirem a mitja cuitó. Servir amb el seu suc acompanyat amb un allioli molt suau, especific per marisc.

Jaume Pages (restaurant Bon Punt).

CARNISSERIA I EMBOTITS CASOLANS 21
FINA - JORDI
Fem Allioli
Major, 10
17470 Sant Pere Pescador
Tel. 972 52 00 41

Platillo de pularda amb llamàntol i allioli de codony

Ingredients per a 6 persones: 6 cuixes de pularda, 3 llamàntols de 700 g, Sal. Per al farcit: 3 grans d'all, 3 escalunyes, 1 porro, 1 pastanaga, 18 xampinyons, Oli de gira-sol, Sal. Per al guarniment: 12 grans d'all, 12 escalunyes, 18 xampinyons, 3 tomates pelades i sense llavors, Oli de gira-sol, Sal. Per a la salsa: 1 c/s de sofregit (Rebost...), ¼ l de consomé (Rebost...), 50 g de mantega, 1 g de xocolata, 1 c/s de julivert picat, el corall dels llamàntols, Sal, Allioli de codony.

ELABORACIÓ: Desossem les cuixes de pularda i els retirem l'os del carpó. Posem una cassola al foc amb aigua i sal. Un cop arrenqui el bull, hi submergim uns segons els llamàntols, el temps just per matar-los. Els retirem. Els separem les cues dels caps. Pelem les cues i les tallem per la meitat. Les reservem. Els caps, els tornem a posar a bullir a la cassola amb l'aigua. Els deixem coure durant deu minuts i els traiem del foc. Un cop freds, els llevem el corall i el passem per un colador fi. El reservem. Extraiem tota la carn dels caps i les pinces i la reservem.

El farcit: Tallem totes les verdures brunoise. En una cassola, amb un raig d'oli a foc fort, ofeguem l'all, l'escalunya, el porro, la pastanaga i els xampinyons, per aquest ordre. Un cop les verdures siguin estofades, hi afegim la carn de llamàntol que hem extret dels caps i pinces. Els fem fer un parell de tombs, ho salem i ho retirem del foc. Amb aquesta farça, omplim les cuixes i les tanquem amb un escuradents. Les salem.

L'acabat: Posem una cassola a foc suau amb una mica d'oli i hi rostim les cuixes farcides, vigilant que es daurin per tot arreu igual. Entretant, netegem les verdures del guarniment i tallem la tomata a trossos grans com si fossin grills. Passats uns deu minuts de cocció de les cuixes, hi afegim els alls, les escalunyes i els xampinyons. Deixem que es cogui tot bé i ho retirem de la cassola. Ho reservem en calent. Apugem el foc i, en la mateixa cassola, hi rostim les cues de llamàntol partides per la meitat durant tres minuts. Hi afegim la tomata, ho salem i ho traiem de la cassola. Hi aboquem el sofregit i seguidament el consomé. Ho deixem arrencar el bull i ho lliguem amb la mantega. Ho apartem del foc i hi afegim el corall i la xocolata. Ho remenem bé per tal que es dissolguin en la salsa. Ho rectifiquem de sal i hi espolsem el julivert picat. Retirem els escuradents de les cuixes i en tallem unes rodanxes. Emplatem les cuixes i les rodanxes en el centre, les verdures i el llamàntol tot voltant i ho napem tot amb la salsa i allioli de codony nagat.

Xavier Sagrista. Xef Restaurant Mas Pau.

3

Restaurant Mas Pau

17742 Avinyonet de Puigventós - Ctra. de Figueres a Besalú
Tel. 972 54 61 54 - Fax 972 54 63 26
e-mail: info@maspau.com - web: //www.maspau.com