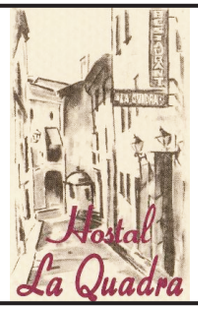

Hostal La Quadra

8

HOTEL ** RESTAURANT
Rectoria, 11
17720 Maçanet de Cabrenys
Tel. 972 54 40 32

CARGOLS A LA CASSOLA AMB ALLIOLI

Ingredients per a 4 persones: 1/2 Kg de cargols, 1 ceba de Figueres, 1 carrota, 2 tomàquets madurs, 2 fulles de llorer, 1 L de brou vegetal, uns 100 gr pernil salat a daus, uns 100 gr botifarra negra a daus, 1 cullerada sopera d´allioli, pa ratllat per espessir la salsa, sal i pebre negre.

Rentem bé els cargols amb sal, vinagre i força aigua i reservem. Fem una bresa amb la ceba, la carrota i els tomàquets; tot tallat ben fi. Afegim la bresa en una cassola amb oli d´oliva i ho deixem enrrossir una mica. Afegim els cargols a la cassola i els rostim uns 10 minuts. Ara que els cargols són morts, els salpebrem i hi posem el pernil, la botifarra i el llorer. Deixem coure uns minuts i afegim el brou. Tapem la cassola i abaixem el foc; que coguin uns 30 minuts a foc lent. Per acabar, afegim l´allioli i el pa ratllat (un polsim).

Esmeralda Solà (cuinera restaurant La Quadra).

9

Tel. 872 004 971
Progrés, 1
17708 Cantallops
elcafedelaconcordia@gmail.com

14

Cuatro

BAR-RESTAURANT
Passeig Maritim, 4
17488 Cadaqués
Tel. 972 15 91 07

GALTES AMB ALLIOLI

Ingredients per a 4 persones: 4 Galtes de Porc, Sal, Pebre al gust, Oli d'oliva verge extra. Per la Salsa: 1 ceba gran, 5 talls de pernil ibèric, 5 cullerades de tomàquet triturat, 2 gots de xarrup de brandi, 1/4 de litre de caldo de carn, 2 fulles de llorer. Per la Picada: 15 Ametlles torrades i pelades, 2 alls, Sal, Julivert.

Enfarineu les galtes i rostiu-les a la cassola, un cop daurades, reserveu-les en un plat amb paper de cuina perquè absorbeixi l'oli.

Amb l'oli de rostir les galtes, rostim la ceba picada ben fina a foc lent, un cop daurada, hi afegim el pernil ibèric tallat a trossos ben petits i les cullerades de tomàquet triturat. Un cop daurat, ho ruixem amb el brandi i deixem que l'alcohol s'evapori.

Mentrestant en el morter, piquem les ametlles amb la sal, els alls i el julivert. Un cop ben picat, hi podem afegir una mica del brou per diluir-lo be. Tot seguit, afegim la picada a la salsa.

Tornem a posar les galtes a la cassola i hi afegim el brou que ens quedava. Ho deixem a foc baix i de tant en quan anem donant la volta a les galtes.

Mentre la cassola va fent "xup-xup" preparem l'all i oli al morter.

Un cop fet l'all i oli, retirem la cassola de les galtes del foc i col·loquem les galtes en una safata que pugui anar al forn. Sobre les galtes hi col·loquem l'all i oli Gratinem les galtes amb l'all i oli al forn pre-calentat a 180º, fins que es rosin.

Mentre gratinem les galtes, passem pel triturador la salsa perquè quedi mes lligada.

Muntar el plat.

Restaurant Cuatro

15

Restaurant Sa farigola

Miquel Rosset, 12
17488 Cadaqués
Tel. 972 25 92 25 - 687 87 13 20