Restaurant
Ca l'Alsina
Tranquil·litat i esbarjo en familia
Cuina Casolana
Nova Gerència
CREIXELL - BORRASSÀ
A 5 min. de Figueres i a 20 min. de Girona
972 52 51 86
1

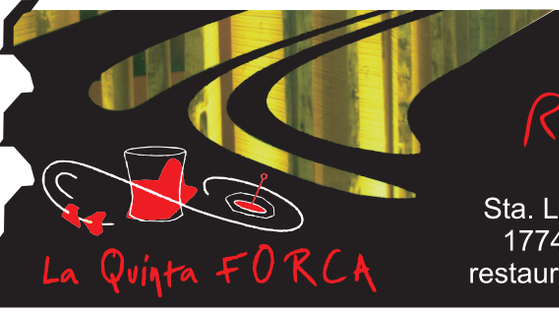
## TIMBALET DE BACALLÀ I ESPINACS AMB PANSES I PINYONS I GRATINAT AL ALLIOLI DE POMA

*Ingredients per a 4 persones: 400 gr. de ventresca de bacallà prèviament dessalat, 500 gr. d'espinacs, 50 gr. de pinyons, 50 gr. de panses de màlaga, un bon raig de nata, 100 gr. de formatge Idiazabal rallat, oli d'oliva extra verge i sal. Per l'allioli de poma: una cabeça d'alls, 3 pomes, un ou i oli d'oliva extra verge.*

*Es renten bé els espinacs, es fan bullir en aigua i sal durant 7 min i s'escorren bé i trinxeu-los ben trinxats. Reservar-ho. En una paella es confita amb abundant oli d'oliva verge, les ventresques de bacallà amb els grans d'una cabeça d'alls prèviament pelats.Un cop tot cuit, uns 5 o 6 minuts aproximadament, guardeu els alls confitats i l'oli d'oliva per fer-ne l'allioli. El bacallà el netejarem d'espines i el esmicolarem, reservar-ho. En una altre paella torrarem lleugerament amb un xic d'oli els pinyonets. Posen les panses a remullar en un bol amb el vi dolç fins que s'estovin. A continuació ajuntar les dues preparacions. Reservar-ho. Pelarem la poma i la netejarem de llavors i la courem al forn a 180ºc embolicada cada una amb paper de plata uns 15 minuts. Un cop cuita la triturarem en un got americà. Emulsionarem els alls del confit anterior amb l'oli d'oliva, la compota de poma i un rovell d'ou con si es tractes d'un allioli. A continuació talleu l'allioli amb la clara d'un ou per obtenir una mussolina de poma.*

*En una paella ben calenta saltarem l'espinacs amb el bacallà esmicolat, les panses i els pinyons, afegirem un raig de nata i una mica de formatge rallat per lligar l'elaboració. Rectificar de sal i pebre. Muntarem el plat en forma de timbal amb l'ajuda d'un motllo rodo posant en la base la barreja anterior i per sobre cobrirem de l'allioli de poma i gratinarem al forn uns minuts.*

*Restaurant La Quinta Forca.*


2
Restaurant
Sta. Llogaia, 55 (Urb. Les Forques)
17740 Vilafant Tel. 972 51 64 20
restaurantlaquintaforca@hotmail.com





22

Restaurant - Café
Imperial 82
Plaça Gala i Salvadro Dalí, 5 - 17600 FIGUERES
Tel. 972 50 92 15 - Fax 972 67 33 70
info@restaurantimperial.com - www.restaurantimperial.com

## ALLIOLI NEGRE

*Ingredients: Alls, Oli, Sal ,Unes gotes de vinagre, Unes gotes d'aigua i Tinta de calamars.*

*En un morter aixafarem els alls amb un pols de sal. Un cop ben aixafats, Remenarem ben remenat i començarem a anar tirant-li l'oli. Un cop l'allioli estigui ben muntat amb la quantitat que necessitem, li tirarem mitja culleradeta de tinta de calamars o sèpia. Afegirem unes gotetes de vinagre i remenarem ben remenat. Si queda molt espès li tiraremunes gotetes de vinagre.*

*Aquest allioli és molt adient per a plats de peix. tambe per fideua , especific per marisc.*

*L´Avia Remei.*


23
ESTANC Nº 8
TABACS
EXP. Nº 8
PREMSA - LLIBRERIA - OBJECTES REGAL
AVGDA. MARIGNANE, 28
17600 FIGUERES
TEL. 972 50 57 07
exp_n8@tabacfigueres.com