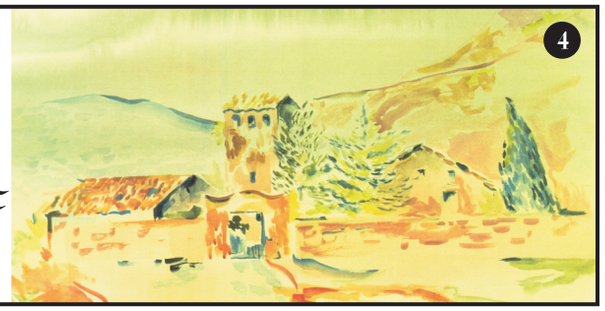
RESTAURANT
Trull de
Ca l' Arrufat
Taravaus



4

BACALLÀ AMB LA SEVA TRIPA, CIGRONS, CARXOFES I ALLIOLI

Ingredients per a 4 persones: 600 gr. bacallà desalat, 350 gr. cigrons secs, 100 gr. tripa de bacallà desalada, 40 gr. butifarra negra, 5 u. carxofes, 2 u. ceba mitjana, 100 cl. salsa de tomata, un òs de pernil, ½ l. oli d'oliva, 3 u. alls pelats, sal i pebre, 30 cl. allioli.

Posarem amb aigua els cigrons el dia abans. Escaldarem amb aigua la tripa de bacallà. Farem un sofregit amb la ceba i l'òs de pernil. Hi afegirem la tomata i deixarem coure. Hi afegirem els cigrons, cobrirem amb aigua i hi ficarem una mica de sal i pebre i taparem. Deixarem coure a foc lent uns 30 min. aproximadament. Hi afegirem la butifarra negra sencera i la tripa de bacallà tallada a trossets i deixarem coure 8 min. més. Un cop tinguem aquest guisat ben cuit, treurem una part dels cigrons i els triturarem amb l'ajuda de una mica de suc i d'oli d'oliva. En un casso hi ficarem l'oli d'oliva amb els grans d'alls i ho posarem el foc fins que ens agafi uns 90 ºC aproximadament. Hi posarem el bacallà i li deixarem uns 8 min., el treurem de l'oli i el posarem sobre paper absorbent. Netejarem les carxofes i les tallarem en 6 trossos. Les saltejarem en una paella amb una mica d'oli d'oliva i sal. Les afegirem al guisat.

Montatge: En un plat hi posarem una mica de puré de cigrons amb l'ajuda d'una cullera en un costat. Al centre hi posarem una mica del guisat de butifarra negra, carxofes i tripa. Posarem a sobre el bacallà confitat. Salsajarem amb el suc del guisat i acabarem amb unes gotes d'allioli.

Marc Llado - Restaurant-Hotel El Moli.

HOTEL - RESTAURANT

5

EL MOLI

Ctra. de les Escaules
17706 Pont de Molins
Tel. 972 52 92 71 - Fax 972 52 91 01

18

SIMPLEMENT CUINA
Reina Sibil·la, 5 - 17469 Fortià
Tel. 972 53 40 38
WWW.REINASIBIL-LA.COM

RESTAURANT REINA SIBIL·LA

LOM DE CONILL AL ALLIOLI

Ingredients per a 4 persones: 4 lloms de conill desossats, 2 culleretes de pebre vermell dolç, 50 grs. de tires de cansalada, 1 ceba, sal, oli d'oliva i allioli.

Netegem els lloms de conill desossats de greixos, els fem uns talls, ficant-los en ells unes tires de cansalada i els assaonem amb sal i pebre vermell dolç. Posem en una paella apart, un doll d'oli, la ceba, tallada en trossos grans. Quan estigui daurada, la bolquem en una font que vagi al forn, col·locant damunt, els lloms de conill. Fiquem la font en el forn, prèviament preescalfat, a 180º C. durant 40 minuts i cinc minuts abans pintem els lloms per damunt amb allioli i els deixem gratinar. En servir-ho, ho acompanyem també amb una salsera amb allioli.

Restaurant Reina Sibil·la de Fortià.

19

Plaça Major, 5
Sant Pere Pescador
17470 (Girona)
T. 972 52 09 42

restaurant
els fogons de la plaça