

Receptes del sopar degustació

Dijous dia 24 de juliol de 2025 a les 21.00 h al Parc de la Seu

TOMÀQUETS CIREROLS AL "BLOODY MARY"

- 12 unitats de tomàquet cirerol
- 30 g de suc de llimona
- Una cullera petita de salsa Perrins
- Una cullera petita de salsa de tabasco
- 70 g de vodka
- Un polsim de pebre

Preparem la barreja del bloody mary amb tots els ingredients líquids i el polsim de pebre.

Escaldem els tomàquets cirerols en una olla d'aigua bullint i els refredem amb aigua i gel. Els pelem i els posem en una bossa al buit per envasar-los juntament amb la barreja de líquids.

Els deixem reposar 24 h abans de servir. Podem decorar-ho amb brots d'api o api a dauets.

GILDA DE TOMÀQUET COR DE BOU, BONÍTOI, ALBERGÍNIA BLANCA I BITXO

Per fer el tomàquet:

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 2 kg de tomàquet verd | 4 grans d'all |
| 400 ml de vinagre blanc | 4 caïenes |
| 400 ml d'aigua | 10 g de pebre de colors en gra |
| 30 g de sal | 10 g de ginebró |
| 15 g de sucre | 3 fulles de llorer |

Tomàquet

Posem els alls i totes les herbes i espècies dins d'un pot de vidre de 3,5 l. Netegem i tallem els tomàquets a grills i el posem dins el pot de vidre.

Posem aigua, vinagre, sal i sucre dins d'un cassó i li fem arrencar el bull. Omplim el pot amb aquesta aigua fins a gairebé vessar. Tanquem el pot i el posem a bullir durant 15 minuts. Deixem refredar i guardem un mínim 24 hores abans de servir.

Albergínia

Fem el mateix procediment que amb el tomàquet, però afegint anís estrellat i cardamom als ingredients.

Tallem l'albergínia a daus i la posem en remull amb aigua i sal durant 30 minuts. L'escaldem 5 minuts. Tenir en compte que aquest procediment farà reduir el volum i per tant necessitem el doble de quantitat del que volem servir.

Bonítol

Filetegem el bonítol sense espines, en lloms i ventresques. Cobrim amb una barreja al 50% de sal i sucre (ratllem pell de llimona i de taronja) durant 6 hores. Netegem amb un drap humit, emboliquem i congelem durant 8 dies. Descongelem, tallem segons la mida desitjada i cobrim d'oli d'oliva (guardar en fred).

La guarnirem amb una sorra d'olives negres, un escabetx cítric de pastanaga i una crema de "pipares" amb poma verda.

TOMÀQUET PERA A LA PERMESANA CATALANA

Per la crema de parmesà català:

500 g de nata 35%
150 g de formatge de vaca sec (parmesà català)
3 g de sal
1 g de xantana

Portem la nata a ebullició, retirem del foc i afegim el formatge reixagó rallat, la sal i la xantana i li passem el túrmix fins obtenir una crema llisa.

Pel gel d'alfàbrega:

15 fulles d'alfàbrega 20 g de gel crem fred
200 g aigua 2 g de sal
1 g de sucre

Escaldem les fulles d'alfàbrega en aigua bullint durant 10 segons i les refredem ràpidament. Deixem refredar l'aigua, incorporem tots els ingredients, ho triturem amb la thermomix i ho passem per un colador de malla fina. Omplim una màniga i reservem.

Pel tomàquet semi sec:

1 kg de tomàquets pebroter 3 g d'orenga
100 g d'oli verge extra 5 g de sal
5 g de sucre

Escaldem els tomàquets i els refredem amb aigua i gel. Pelem els tomàquets, els tallem en 4 parts i reservem les llavors senceres i els 4 pètals de cada tomàquet. Amanim els pètals amb la sal, el sucre, l'orenga i l'oli d'oliva i els portem al forn a 90° durant una hora i mitja. Reservem.

Muntatge del plat:

Disposem la crema de parmesà a la base del plat (si pot ésser que sigui fondo). Repartim 3 pètals de tomàquet semi sec i 2 llavors de tomàquet per cada plat. Fem 4 o 5 punts de gel d'alfàbrega ben repartits. Acabem amb unes roques de formatge i uns germinats d'alfàbrega per aportar el cruixent i la frescor al plat.

LA COPA DE L BAXI: CREMIÓS DE FORMATGE AMB VELLUT DE TOMÀQUET ROSA PLE

300 g de tomàquet Rosa Ple 100 g de nata líquida
2 grans d'all 200 g de formatge cremós
2 llesques de pa sec
Oli d'oliva Corbella, sal de Cardona, pebre blanc a gust

Pel tomàquet

Fem una sopa tipus salmorejo. Escaldem els tomàquets i els pelem. Els triturem amb l'all, el pa, sal i pebre blanc. Una vegada triturat i colat, afegim l'oli i remenem.

Per la crema

Barregem la nata amb el formatge fins aconseguir la textura de crema. En un got posem el cremós de formatge i acabem amb el tomàquet.

TOMÀQUET PEBROTER FARCIT DE BRANDADA DE BACALLÀ

8 tomàquets pebroter
600 g de bacallà esqueixat
2 grans d'all
Oli d'oliva

Escaldem els tomàquets i amb cura els buidem (es poden pelar si es vol). Reservem la carn per qualsevol altra preparació.

Per la brandada, primer confitem els alls amb l'oli per després afegir el bacallà. Retirem del foc i escorrem l'oli (es poden retirar els grans d'all). Triturem el bacallà afegint a poc a poc el mateix oli, com si d'una maionesa es tractés, fins aconseguir la textura desitjada.

Fem un oli verd d'alfàbrega per a decorar (piquem les fulles d'alfàbrega a la mà de morter i anem afegint l'oli, colar).

Omplim els tomàquets, empolvorem amb una mica de sucre i enforem per a escalfar-los. Emplatem i amanim amb l'oli d'alfàbrega.

POLLASTRE A LA MANRESANETA AMB TOMÀQUET DE PENJAR SEC

1 pollastre
 2 albergínies blanques 50 g d'olives verdes sense pinyol
 50 g de permil salat 4 tomàquets secs
 1 ceba Vi ranci
 Oli verge extra d'oliva, sal, pebre, llorer, julivert, farina de blat de moro (apte per celíac)
 Picada catalana (all, canyella pols, ametlles, avellanes, sal)

Depenent de la mida del pollastre, el tallem a quarts, octaus o dotzens. Salpebrem i el fregim a la paella amb l'oli calent. El retirem i reservem en una cassola.

Fem bullir les olives verdes sense pinyol amb el julivert picat. Després d'un 10 minuts d'ebullició, ho afegim al pollastre.

En la paella on hem enrossit el pollastre, hi afegim oli i coem el pernill tallat a trossets. Hi donem unes voltes i hi incorporem l'albergínia blanca i la ceba tot ben trinxat. Finalment afegim el tomàquet sec. Una vegada tot sofregit, ho incorporem al recipient on hi ha el pollastre amb les olives. Hi afegim el vi ranci, fem unes voltes i hi espolssem un xic de farina (farina de blat de moro perquè sigui apte pels celíacs) per lligar-ho. Cobrim d'aigua a pell i hi afegim unes fulles de llorer. Tapem i deixem fer xup-xup. Quan el pollastre sigui ben tendre afegim la picada diluïda amb aigua bullint.

LES NOSTRES MADUIXES; TOMÀQUETS CIREROLS ENVINAGRATS AMB NATA

600 g de tomàquet cirerol 150 g de sucre
 200 g de vinagre de poma 500 g de nata líquida per muntar

Escaldem els tomàquets (podem pelar-los). En un bol barregem el vinagre i 100 g de sucre, hi afegim els tomàquets i els deixem marinar a la nevera. Un dia per l'altra és perfecte.

Muntem la nata a la muntadora amb els 50 g de sucre.

En un bol, disposem els tomàquets escorreguts i a sobre hi posem la nata

COULANT FRED DE TOMÀQUET MAMELLA DE MONJA

250 g de mantega 4 ous
 80 g de sucre 60 g de farina
 60 g de mermelada de tomàquet mamella de monja
 55 g de tomàquet concentrat (opcional)
 5 g de pols tomàquet (opcional)

Per la mermelada

Escaldem i pelem els tomàquets. Traïrem les llavors. Guardem la pell del tomàquet per fer pols (deshidratar al forn i triturar).

Cuinem els tomàquets juntament amb la meitat del seu pes en sucre. Hi afegim un raig de llimona i opcionalment canyella o vainilla. Remenem a foc lent uns 45 -60 minuts fins que tingui textura de mermelada. El congelem en porcions (glaçó)

Per la base

Fonem la mantega amb la farina en un cassó, remenant bé fins que quedin integrades. Quan comenci a bullir, retirem del foc i ho deixem temperar lleugerament .

Posem els quatre ous i el sucre dins del got de la Thermomix amb la papallona. Ho muntem durant 2 minuts a velocitat mitjana-alta fins que quedi escumós

Afegim la barreja de mantega i farina, la pols de tomàquet, el concentrat i una cullerada de mermelada de tomàquet. Barregem suaument dins a tenir una massa homogènia. Emmotllem la pasta untant els motllos amb mantega i farina. Els omplim fins a la meitat, col·loquem al centre un glaçó del congelat de mermelada, i acabem d'omplir amb més massa. Congelem els motllos amb la massa durant 24 hores

A l'hora de coure-ho, preescalfem el forn a 180º. Coem els coulants directament congelats durant 22 minuts. Deixem refredar lleugerament, desemmotllem amb cura i servim al plat. Decoram amb una llàgrima de mermelada de tomàquet i, si volem, amb unes gotes d'almívar fred fet amb l'aigua de les llavors del tomàquet i una mica de mel.