

Receptes del sopar degustació

Dijous dia 23 de juliol de 2026 a les 21.00 h al Claustre del Muesu del Barroc

MOJITO DE TOMÀQUET I RATAFIA AMB CEBA ENVINAGRADA

Menta. Dues cullerades soperes de sucre morè
 Dos cl de suc de llima. Quatre cl de tomàquet triturat
 Quatre cl de ratafia. Un raig de sífó
 Gel picat. Caviar d'oli
 Cebeta en vinagre

Elaboració

Aixafeu una mica de menta amb el sucre i el suc de la llima. Afegiu-hi el gel picat, el tomàquet, la ratafia i el sífó. Remeneu-ho i decoreu-ho amb una fulla de menta i el caviar d'oli. Afegiu-hi la cebeta clavada en un escuradents. Serviu-ho tot amb una palleta.

BOTIFARRA ECOLÒGICA FARCIDA DE TOMÀQUET AMB SAMFAINA

Quatre botifarres farcides de tomàquet Dues cebes
 Quatre tomàquets cor de bou Dos grans d'all
 Dos carbassons Un pebrot vermell
 Un pebrot verd Una albergínia blanca
 Oli d'oliva verge extra de Corbera Sal de Cardona

Per fer la samfaina, coeu el carbassó, els pebrots i l'albergínia per separat, i la ceba juntament amb els alls i el tomàquet. Peleu les verdures, talleu-les a daus petits (brunoise), saleu-les i coeu-les a foc suau, cada ingredient en una paella diferent. Sofregiu la ceba amb els alls i, quan estigui enrossida, afegiu-hi el tomàquet. Deixeu-ho reduir fins a obtenir una textura de melmelada. Una vegada tots els ingredients estiguin cuits, integreu-ho tot junt i doneu-hi unes quantes voltes. Coeu les botifarres a la brasa i serviu-les amb la samfaina de guarnició.

TRUITA FARCIDA DE CEBA I CARBASSÓ ACOMPANYADA DE PA AMB TOMÀQUET

Vuit ous Dos tomàquets de penjar
 Dues cebes tendres Quatre llesques de pa de pagès
 Dos carbassons Polsim d'herbes provençals
 Oli d'oliva verge extra verdal manresana
 Sal de Cardona

Tallem la ceba a la juliana, la salem i la coem a la paella amb una mica d'oli, a foc suau, fins a enrossir-la una mica. Hi afegim el carbassó, també tallat a daus petits (brunoise), i ho remenem fins a enrossir-lo. Un cop cuinat, ho retirem del foc.

Posem cada llesca de pa de pagès en un plat, les suquem amb els tomàquets de penjar i les amanim amb un raig d'oli verdal manresana.

Ja és hora de fer la truita (quatre truites, una per cap). Deixatem dos ous, els salem i hi posem un polsim d'herbes provençals. Tot seguit, hi posem una quarta part de la ceba amb el carbassó, i ho deixatem una mica més. Posem a foc viu una bona paella, aquella que normalment tenim apartada només per fer truites. Un cop calenta, hi afegim un rajolí d'oli i hi aboquem els ous deixatats amb tots els ingredients. Amb un cop de canell escampem el batut per tota la paella i, quan es comenci a coure, l'embolcallem amb un altre cop de canell i amb l'ajuda d'una espàtula per tancar la truita. La retirem del foc i la col·loquem sobre una de les llesques de pa de pagès. Repetim el procés tres cops fins a aconseguir les quatre truites.

XIPS DE TOMÀQUET AMB HUMIMUS D'ALBERGÍNIA

Xips de tomàquet

Tomàquets madurs però fermes (pera o de branca)

Oli d'oliva verge extra Sal en escates.

Herbes aromàtiques al gust

Preparació i tallat . Preescalfem el forn a 90 °C (amb escalfador a dalt i a baix, i preferiblement amb ventilador). Rentem bé els tomàquets i els eixuguem. Amb un ganivet molt esmolat o una mandolina, tallem els tomàquets a rodanxes molt fines, d'uns dos o tres mil·límetres de gruix. **Extracció de l'excés d'humitat** Col·loquem les rodanxes de tomàquet sobre paper absorbent de cuina. Les pressionem lleugerament amb un altre tros de paper per sobre per absorbir el màxim de suc possible. Com menys aigua tinguin, més ràpid es faran i més cruixents quedaran. **Condimentat**. Preparem una plata de forn coberta amb paper de forn. Hi col·loquem les rodanxes de tomàquet l'una al costat de l'altra, sense que se superposin. Les pintem molt lleugerament amb oli d'oliva (si fem servir un esprai, és més fàcil no posar-ne massa). Hi espolem una mica de sal, pebre i les herbes aromàtiques triades. **L'enfornat** Posem la plata al forn. El procés d'assecat triga entre dues i tres hores. A mitja cocció (cap a l'hora i mitja), girem les rodanxes amb cura perquè s'assequin de manera uniforme, fins que s'hagin encongit i sigui cruixents al tacte. Les traiem del forn i les deixem refredar completament sobre una reixeta. Podem guardar els xips de tomàquet en un pot de vidre hermètic. Si hi afegim una mica d'arròs al fons del pot (protegit amb un paper), absorbirà la humitat residual i es mantindran cruixents durant dies.

Hummus d'albergínia

500 g de cigrons cuits 80 g de tahina

Dues albergínies escalivades i pelades

Un gra d'all Suc de mitja llimona

60ml d'oli d'oliva verge extra Tres grams de comí

De 50 a 100 ml d'aigua freda Sal

Elaboració:

Escalivem les albergínies fins que quedin ben tendres i amb un lleuger gust fumat. Les deixem escórrer i les pelem. Triturem els cigrons, les albergínies, la tahina, l'all i el suc de llimona. Hi afegim l'oli i, si cal, l'aigua, fins a aconseguir una textura molt fina i cremosa. Ho rectifiquem de sal i comí.

CRESTA AMB TOMÀQUET GRATINAT FARCIDA DE POLLASTRE I VERDURES ESPECIADES

Quatre quarts de pollastre

Una ceba

Mig pebrot vermell

Mig pebrot verd

Dos tomàquets madurs

Curri, masala, farigola, sal i pebre

Oli d'oliva

Un gra d'all

una copa de vi blanc

Pasta per a crestes

Rostim el pollastre en una cassola amb oli, sal, pebre i el gra d'all. Retirem el pollastre i fem una samfaina clàssica amb el mateix oli:

Primer, hi sofregim la ceba i els pebrots tallats ben petits. Hi afegim els tomàquets ratllats. Quan estigui tot cuit, hi aboquem el vi blanc. Ho deixem reduir dos minuts i hi tornem a posar el pollastre. Ho deixem tot tapat durant 45 minuts. Els darrers cinc minuts hi afegim les espècies al gust.

Ho deixem refredar una mica per poder-ho manipular. Tot seguit, esmicolem el pollastre amb les mans i ho deixem refredar tot junt durant 24 hores a la nevera.

L'endemà, farcim la pasta de les crestes amb la barreja ben escorreguda i la tanquem. Hi posem al damunt una rodanxa de tomàquet amb sal, pebre i una branca de farigola, i ho cuinem 15 minuts a 180 °C.

FALSTOMÀQUET DE SAMFAINA PEBROTERA FARCIT DE BACALLÀ

Samfaina

Dues cebes	Dos pebrots vermells
Dos pebrots verds	Dos carbassons
Dues albergínies	Un quilo de tomàquet madur ratllat
Oli d'oliva verge extra	Sal

Elaboració

Sofregim la ceba a foc suau. Hi afegim els pebrots i ho coem fins que estiguin tous.. Hi incorporem el carbassó i l'albergínia. Hi afegim el tomàquet ratllat. Ho coem a foc lent entre 45 i 60 minuts fins que quedi ben confitat. Ho rectifiquem de sal.

Cremós de bacallà

500 grams de bacallà dessalat
Entre 180 i 220 mil·lilitres d'oli d'oliva suau
Entre 50 i 100 mil·lilitres d'aigua de cocció del bacallà
Un gra d'all (opcional)
Pebre blanc

Elaboració

Confitem el bacallà a 60-65 °C entre 10 i 12 minuts. En retirem la pell i les espines, i reservem una mica del suc de la cocció. Triturem el bacallà amb l'all. Hi afegim l'oli a poc a poc fins que emulsioni. Hi incorporem una mica d'aigua de la cocció fins a obtenir una textura fina i cremosa. Ho rectifiquem de pebre.

Muntatge

Triturem la samfaina i la passem pel colador xinès. Per a 400 grams de samfaina, necessitem 200 grams d'aigua amb 30 grams de gelatina en pols. Primer, barregem bé l'aigua amb la gelatina i hi afegim el suc de la samfaina. Fem servir un motlle i el folrem amb paper film. Hi posem una capa de samfaina, esperem que gelifiqui, hi afegim al centre el cremós de bacallà i ho acabem de cobrir amb més samfaina. Lliguem el paper film per dalt i traiem el paquet del motlle intentant que agafi forma de tomàquet. Ho deixem refredar a la nevera perquè agafi cos. A l'hora de l'àpat ho desmoltquem i ho servim. Bon profit!

Elaboració:

Escaldem els tomàquets per treure'n la pell fàcilment i en tallem la polpa a trossos, retirant-ne les llavors. Triturem el tomàquet amb el sucre, la sal, el suc de llimona i la mel fins a obtenir una barreja fina i homogènia. Passem el puré per un colador fi (xinès) per assegurar-nos que no hi

queden grumolls. Si tenim geladora, hi treballem la barreja entre 20 i 30 minuts. Si no en tenim, la posem en un recipient ample al congelador i la remenem amb una forquilla cada 30 minuts per trencar els cristalls de gel. Repetim el procés fins a aconseguir la textura desitjada

MILFULLS DE MELMELADA DE TOMÀQUET AMB VERDURES DOLCES DE SAMFAINA

Melmelada de tomàquet

Un quilo de tomàquet madur pelat i ratllat

150 grams de sucre

100 mil·lilitres d'aigua

Ho coem d'una a dues hores a foc lent. Un cop cuit, ho deixem refredar.

Carbassó confitat a la vainilla

Un carbassó	Aigua
Sucre	Vainilla

Preparem prèviament un xarop a parts iguals (TPT) amb 100 grams d'aigua i 100 grams de sucre. Tallem el carbassó al llarg a làmines fines, mantenint-hi la pell. Envasem el carbassó amb el xarop i una mica de vainilla. Ho coem a 50 °C durant 50 minuts i, seguidament, ho deixem refredar.

Pebrot endolcit

Dos pebrots vermells	Aigua
Sucre	Vinagre de poma

Tallem dos pebrots a trossos de dos per dos centímetres. Els posem en un cassó amb 100 mil·lilitres d'aigua, 100 mil·lilitres de vinagre de poma i 200 grams de sucre. Ho coem a foc lent durant 45 minuts i ho deixem refredar.

Mutàbal dolç d'albergínia

Albergínia	Mel
Llima	Tahin

Escalivem (i fumem) l'albergínia i la deixem refredar. La pelem i la piquem a ganivet. Hi afegim mel, ratlladura de pell de llima, el suc de la llima i crema de sèsam torrat (tahin). Ho reservem.

Fulles de ceba al moscatell

Ceba

Moscatell

Pelem i tallem la ceba com si fossin grills de taronja. L'escalivem durant 35 minuts a 195 °C. En separem les capes (les fulles) escalivades i les posem en una cassola amb mig litre de moscatell. Ho coem a foc lent durant 45 minuts amb la cassola tapada i ho deixem refredar.

Muntatge

Sobre una base de pasta de full, hi escampem la melmelada de tomàquet. Hi col·loquem els altres elements escorreguts al damunt, vigilant de no solapar-los. Hi donem un toc de frescor amb alfàbrega fresca o amb gelea d'alfàbrega.

GELAT DE TOMÀQUET, AMB ESMICOLAT DE XOCOLATA BLANCA AMB PEBRE DOLÇ I ALMÍVAR DE LLIMONA I ALFÀBREGA

Gelat de tomàquet

500grams de tomàquets madurs, pelats i sense llavors

25 grams de sucre

Dos grams de sal

15rams de suc de llimona

Una cullerada de mel (u15 grams)

Escaldeu els tomàquets per treure'n la pell fàcilment i tal·leu-ne la polpa a trossos; retireu-ne les llavors. Tritureu el tomàquet amb el sucre, la sal, el suc de llimona i la mel fins a obtenir una barreja fina i homogènia. Passeu el puré per un colador fi (xinès) per assegurar-vos que no hi queden grumolls. Si teniu geladora, mantingueu-hi la barreja durant 20 o 30 minuts. Si no en teniu, fiqueu-la en un recipient ample al congelador i remeneu-la amb una forquilla cada 30 minuts per trencar els cristalls de gel. Repetiu el procés fins a aconseguir la textura desitjada.

Esmicolat de xocolata blanca

50 grams de mantega freda

50 grams de sucre

50 grams de farina de rebosteria

50 grams de xocolata blanca picada fina

Barregem la mantega, el sucre i la farina en un bol amb el rovell dels dits fins a aconseguir una textura de sorra gruixuda. Escampem la massa sobre una safata de forn i l'enforem a 180 °C durant 12 minuts o fins que quedi daurada. La traiem del forn, la deixem refredar una mica i la barregem amb la xocolata blanca picada perquè s'hi integri lleugerament amb la calor residual. Ho deixem refredar completament.

Almívar d'alfàbrega i llimona

50grams d'aigua

50 grams de sucre

Les fulles fresques de mig manat d'alfàbrega

La ratlladura i el suc d'una llimona

Posem l'aigua i el sucre en un cassó a foc mitjà fins que el sucre es dissolgui del tot per crear un almívar lleuger. Ho retirem del foc, hi afegim les fulles d'alfàbrega i ho deixem infundir durant 15 minuts. Coleu l'almívar per retirar l'alfàbrega i afegiu-hi el suc i la ratlladura de llimona. Deixeu-ho refredar a la nevera.