

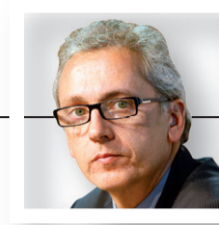


*25a Mostra:
gastronòmica
d'Andorra*

Ordino, 13 de novembre de 2016, 13.30 h
ACCO, Andorra Congrès Centre Ordino

Francesc Camp Torres

Ministre de Turisme i Comerç



El poble d'Ordino està de festa. Enguany celebra el 25è aniversari de la Mostra gastronòmica d'Andorra! Aquesta edició serà ben especial perquè no tots els esdeveniments poden presumir d'haver arribat al quart de segle d'existència i, sobretot, d'experiència.

Des dels seus orígens, la Mostra ha estat un espai d'intercanvi de coneixements culinaris, i ha esdevingut un aparador excel·lent de la nostra gastronomia i un important element de promoció turística de la parròquia d'Ordino i del país.

És important remarcar que, a nivell mundial, en els darrers anys la gastronomia s'ha convertit en un element indispensable per conèixer la cultura i la manera de viure d'un territori, i és una de les principals motivacions de viatge.

Aquesta tendència afavoreix molt Andorra, que té molt a oferir en aquest aspecte. La gastronomia forma part de la nostra identitat: els fogons i les tradicions culinàries estan intrínsecament lligats a la nostra història.

És un plaer per a mi saludar tots els ciutadans i ciutadanes i tots els visitants que s'aproparan a les valls del nord per gaudir d'una agradable jornada i tastar les millors especialitats gastronòmiques del país i dels Pirineus.

Felicito l'organització per l'arrelament d'aquest esdeveniment i per la participació tan alta que genera. Gaudiu d'una bona mostra i bon profit!

J. Àngel Mortés

Cònsol major d'Ordino



Un any més ens trobem a taula per degustar el bo i millor de la cuina d'Andorra. Després de 25 edicions, la Mostra Gastronòmica d'Andorra segueix sent un aparador de la gastronomia local i el testimoni de la seva evolució. Els productes de la terra i de proximitat s'integren en una cuina cada vegada més oberta a influències exòtiques i llunyanes. La tradició i les últimes tendències culinàries conviuen en les receptes creades per més d'una vintena de restauradors.

Els participants han posat la màxima cura en la presentació dels plats que tastarem, i aprofiten aquest aparador per introduir noves propostes a les cartes. L'èxit de la Mostra, on es donen cita 400 comensals, no pertany només als restaurants, sinó que hi ha una desena d'empreses del sector i distribuïdores que col·laboren a fer únic aquest esdeveniment.

Des del Comú d'Ordino volem agrair i reconèixer el treball de tots els professionals implicats. I per això, en aquesta edició els oferim un programa d'activitats com ara elaborar una carta de vins amb el sommelier Josep Baeta, d'Establiments Vidal, o ampliar els coneixements de l'ecologia aplicada a la restauració amb un taller pràctic a càrrec de Bio Bio.

Però, sobretot, la Mostra Gastronòmica és un dia de festa per a les famílies que es reuneixen per passar una bona estona. Donem protagonisme a la bona gastronomia, un aspecte essencial i ben viu de la nostra cultura que és també atractiu per a molts dels turistes que ens visiten. La tardor a Ordino és sinònim de bona cuina; és moment de posar a taula el valor de la collita d'una terra i d'un paisatge que ens defineixen.

No em queda més que desitjar-vos una molt bona jornada gastronòmica i molt bon profit!



ESTABLIMENTS

VIDAL

DIVISIÓ:



Programa 2016

Dilluns 7 de novembre

16.00 h Sala La Buna / Professionals

Com confeccionar una carta de vins, amb el Sommelier d'Establiments VIDAL Josep Baeta

Del 7 al 13, Exposició de cartells 25 edicions Mostra Gastronòmica

Dimarts 8 de novembre

11.00 h / Infants, Escola andorrana i francesa d'Ordino

Taller de xocolata a la Fleca VILARRUBLA, La Cortinada.
Impartit per Francesc Vilarrubla Codina

Dimecres 9 de novembre

10.30 h / BIOBIO. Professionals

"Taller pràctic: Introducció al món ecològic en la Restauració.
Tècniques culinàries, propietats organolèptiques i nutricionals".
Jordi Planes, xef executiu BIOBIO
Eduard Carabantes, cuiner de BIOBIO
Marc Gil, dietista del servei d'alimentació de BIOBIO

Divendres 11 novembre

10.30 h plaça Major

Cursa de cambrers. Amb la participació de Lycée Comte de Foix.
Esponsoritzat per Vatel Andorra (Escuela Internacional en
Administración Hotelera i Turística)

Diumenge 13 de novembre

13.30 h Centre de Congressos

MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA a Ordino*,

Premi a l'estand més ben presentat.
Notícia d'empresa -Especial al Diari d'Andorra-.

Premi al plat més tradicional.
Inscripció gratuïta a un curs de cuina especialitzat

*** Preus entrada: Anticipada 32 €; +13 anys 38 €; 4-12 anys 20 €**

MENÚS

RESTAURANT ARROSSERIA II

ARRÒS DE MUNTANYA
ARRÒS NEGRE AMB MARISC

HOTEL ACTA ARTHOTEL "PLATÓ"

MINICOCA DE RECAPTE AMB LLAGOSTINS
MINIHAMBURGUESA DE PEUS DE PORC I BOTIFARRA NEGRA AMB MAIONESA DE MEL I MOSTASSA

RESTAURANT CA L'EUDALD

CARPACCIO D'ÀNEC AMB FETGE GRAS, VINAGRETA DE MEL I PINYONS
CARGOLS A L'ESTIL DE L'ÀVIA

RESTAURANT CAN MANEL

RAVIOLI FARCIT DE CUA DE VEDELLA D'ANDORRA ESTOFADA A LA CARBONADA, VERDURETES AL VAPOR I TÒFONA FRESCA
PROFITEROLES DE 'CHANTILLY' DE BRANDADA DE LLUÇ I RAP I SALSA DEL MAR AMB TINTA DE CALAMAR

RESTAURANT CELLER D'ENTONI

TÀRTAR DE BACALLÀ AMB ALL NEGRE
ESCALIVADA COMPLETA AMB ARENGADA FUMADA

HOTEL COMA

LASANYA FREDA DE SALMÓ FUMAT AMB PESTO
MANDONGUILLES DE PINTADA AMB SALSA DE VI RANCI, FOIE GRAS I TERRA DE CAMAMILLA

HOTEL COSMOS

AMANIDA DE CÍTRICS AMB SALMÓ FUMAT
LASANYA DE PASTA FRESCA I VERDURES

HOTEL MONTANÉ

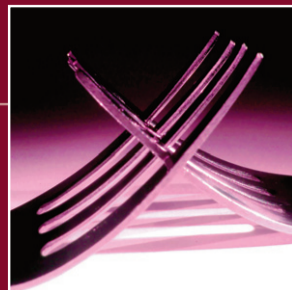
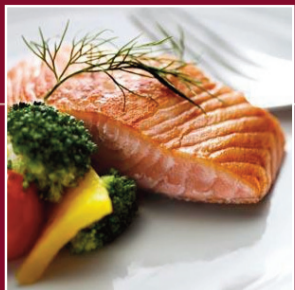
SALMÓ FUMAT CASOLÀ AMB HUMMUS DE LLENTIES VERDES I OUS DE GUATLLA
TACOS MEXICANS DE COSTELLA DE PORC FUMADA A LA BARBACOA, 'PICO DE GALLO' DE FESOL NEGRE I ESCUMA D'ALVOCAT AMB CORIANDRE

HOTEL SANT GOTHARD

AMANIDA D'ALGUES I GAMBA AMB VINAGRETA DE FRUITA DE LA PASSIÓ. Sergi Vallès.
CONILL A LA ROYAL. Sergi Vallès.

RESTAURANT LA BORDA SECRETA

QUIPES
BACALLÀ AMB ESCUMA DE PIL-PIL



RESTAURANT LA NOVA FORQUILLA

XUPA-XUP DE PEUS DE PORC FARCITS DE FOIE GRAS AGREDOLÇ
GOT D'AMANIDA CAPRESE I CREMA D'ALVOCAT

RESTAURANT L'ERA D'EN JAUME

ONGLET DE BOU AMB CREMA DE CEPES I PATATES XIPS
BROU DE L'OLLA AMB XUPA-XUP DE SOBRASSADA

RESTAURANT PLAT'IN

TRICORNI DE BOLETS, FORMATGE NEU I FINES HERBES
FRICANDÓ DE LLUÇ, FESOLS DE CAN SONA, CAMAGROCS I BACÓ FUMAT

Restauració ORDINO ARCALÍS

SEMICUIT DE FOIE D'ÀNEC I XOCOLATA NEGRA, PA D'ESPÈCIES I SOPA DE CASTANYES AMB VAINILLA DE BOURBON
LLOM DE BACALLÀ CONFITAT, ROMESCO DE FIGUES I LA SEVA NEU

RESTAURANT SISCO'S DE SANS

CANELÒ D'AVOCAT FARÇIT AMB QUINOA.
MANDONGUILLES DE CAP I POTA.
PA AMB XOCOLATA OLI I SAL.

RESTAURANT TÒPIC

PANETS DE NOUS FARCITS DE FONDUE DE FORMATGE AMB CEPES I FOIE
GALTA DE VEDELLA MELOSA AMB NAPS

CAL MARQUET FORMATGES ARTESANS-XAVIER- / PLAT DE FORMATGES SECS DE TRES LLETS DIFERENTS.
PLAT DE FORMATGES CREMOSOS DE TRES LLETS DIFERENTS

FLECA FONT PANETS INTEGRALS LLARGS, PANETS RODONS MULTICERALS, PANETS RODONS DE MOLLETES (PA
BLANC), PANETS RODONS DE NOUS

FLECA VILARRUBLA - PA DE LA IAIA

PASTISSERIA DELICIES DEL JIMMY PASTISSERIA PATRICE BERNARD

PASTÍS COMMEMORATIU

MAGATZEMS COMA - GELATS DESII

COL·LABORADORS

ANDORCARN, Andorra la Vella

Camió frigorífic

DISTRIBUCIONS GODÓ

Tovallons, tovalles estands i faldons. **Casa Duni**

ESTABLIMENTS VIDAL

Cava Codorniu 1551 Brut nature
Tònica Schweppes Premium
Vi negre, Mas Dels Mets. D.O. Montsant
Ginebra G'VineLicor June

FRANC-PORT S.A,

Vi blanc, Pere Punyetes. D.O Penedès
Aigua amb gas Valltorre
Aigua s/g Solà Valltorre

IDPA, S.A

Kas taronja i llimona
Tònica i bíter
Pepsi –Cola

INTER-OLLINAC

Licor Pere Bertrand

LA CASA DELS LICORS

Ballantines
Ruavieja Hierbas

LYCÉE COMTE DE FOIX

Servei d'hoteleria

MAGATZEMS COMA

Café El Conseller
Infusions d'Andorra

VERMUTS MIRÓ

VINÍSSIM

Kuhri de Pêche de vigne i de mora
Vi rosat, Señorío de SARRIA, D.O. Navarra



Andorra a Taula

Menús gastronòmics
maridats amb
Estrella Damm

Del 28 d'octubre
al 28 de novembre
10es jornades
de cuina andorrana

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°


Organitzen:



Agraïments:



 Andorra a Taula

 @AndorraTaula

www.andorrataula.com

Descarrega't
gratis l'app
i gaudeix
d'Andorra a Taula



Per a més informació:
gastronosfera.com



ARROSSERIA II

Av. Mossèn Cinto Verdaguer, 1. AD300 ORDINO.
Tel. +376 83 83 83

ARRÒS DE MUNTANYA

Ingredients per a 4 persones

360 g d'arròs bomba, Brou de pollastre o aigua si voleu que quedi més suau. **Arròs sec:** 1,1 l (3 mesures de brou per 1 d'arròs), **Arròs melós:** 1,3 l (3,5 mesures de brou per 1 d'arròs), Oli d'oliva verge extra. **Carn:** 1 cuixa de pollastre tallada a trossets petits (aprox. 200 g), ¼ de conill tallat a trossets petits (aprox. 200 g), 200 g de botifarra (o salsitxa) tallada a trossets, 2 costelles de porc tallades a trossets. **Sofregit:** 2 cebes mitjanes picades, 1 pebrot verd petit a trossets, ¼ pebrot vermell petit a trossets, 2 alls picats, 2 tomàquets mitjans ratllats, 1 copeta de vi ranci, **Verdures:** 4 cors de carxofa tallats a quarts (si és temporada), 100 g de pèsols pelats (si és temporada), 150 g de bolets frescos (si és temporada; si no, deshidratats). **Opcional:** s'hi pot afegir també carbassó, albergínia, pastanaga o d'altres verdures segons el gust del cuiner. **Condiments:** Sal, pebre negre, 2 c.c. de sucre, 1 c.c. de pebre vermell, 1 branca de romaní. **Picada:** El fetge del conill, 1 all, 1 c.s. de julivert picat, (c.s.: cullera de sopa; c.c.: cullera de cafè)

Preparació

Si els bolets són deshidratats, poseu-los en remull amb el brou o l'aigua durant 30 min. Quan estiguin hidratats, coleu el brou o l'aigua i reserveu-ho tot per separat. Salpebreu la carn i el fetge de conill i sofregiu-ho en una cassola amb oli d'oliva abundant fins que estigui ben ros. Reserveu. Al mateix oli, sofregiu lentament la ceba picada. La part del sofregit de l'arròs de muntanya és essencial i s'ha de fer lentament, sense presses i a foc baix. Quan la ceba comenci a estar transparent, afegiu-hi el pebrot verd i el vermell i continueu sofregint a foc lent fins que també estigui ros. Afegiu-hi l'all picat, els cors de carxofa i els pèsols i sofregiu-ho uns 10 minuts. Incorporeu-hi el tomàquet ratllat i condimenteu-ho amb sal, pebre negre, sucre i pebre vermell. Deixeu reduir l'aigua de vegetació fins a obtenir un sofregit homogeni. Mentrestant, poseu a escalfar el brou o l'aigua que fareu servir per a l'arròs. Afegiu a la cassola la carn que teníeu reservada, els bolets i el vi ranci, remeneu-ho i deixeu evaporar l'alcohol uns minuts. Incorporeu-hi l'arròs i remeneu durant 2 minuts. Afegiu el brou de pollastre o l'aigua a l'arròs i coeu-ho a foc viu durant 10 minuts remenant de tant en tant. Mentre cou l'arròs, prepareu la picada en un morter amb el fetge del conill, 1 gra d'all i el julivert picat. Incorporeu la picada a la cassola i col·loqueu una branca de romaní al damunt de l'arròs. Acabeu-ho de coure 6-8 minuts més sense remenar gaire. Si voleu que es faci el socarrat, aleshores és millor no remenar gens. L'arròs ha de quedar al dente, un pèl dur. En total són uns 16-18 minuts en funció de l'arròs que feu servir. Apagueu el foc i deixeu-ho reposar entre 5 i 10 minuts.

ARRÒS NEGRE AMB MARISC

Ingredients per a 4 persones

360 g d'arròs bomba (80 g per persona si és primer plat o 100 g si és plat únic) 0,9 l - 1,1 l de fumet de marisc La bossa de tinta de la sípia Oli d'oliva verge extra 6 c.p. allioli **Sofregit** 1 ceba de Figueres gran picada, 1 pebrot verd gran tallat a trossos petits, 2 alls picats, 2 tomàquets de pera ratllats, 1 sípia gran (600 g aprox.) tallada a trossos petits, La melsa de la sípia. **Marisc d'acompanyament,** 12-16 musclos de roca (3-4 per persona), 12-16 cloïsses (3-4 per persona), 8 gambes vermelles (2 per persona, o 1 gamba i 1 escamarlà) **Condiments:** 1 c.c. de pebre negre, 1 c.c. de pebre vermell, 1 c.s. de julivert picat, 5 brins de safrà, Sal, 1 fulla de llorer per als musclos i les cloïsses al vapor, 4 claus d'espècia per als musclos i les cloïsses al vapor (c.c.: cullera de cafè; c.p.: cullera de postres; c.s.: cullera de sopa)

Preparació

Netegeu els musclos i les cloïsses. Obriu primer els musclos al vapor amb el llorer i els claus. Traieu-los de la closca i reserveu-los. Obriu després les cloïsses al vapor a la mateixa olla. Traieu-les també de la closca i reserveu-les. Talleu les antenes de les gambes i salteu-les en una paella gran un parell de minuts amb oli d'oliva. Reserveu-les per al final. Al mateix oli, daureu la sípia tallada uns 15-20 minuts. Afegiu més oli a la paella, si cal, i daureu la ceba amb la sípia durant uns 10-15 minuts. Incorporeu-hi el pebrot verd i sofregiu-ho uns 10-15 minuts més. Afegiu-hi l'all picat i sofregiu-ho 5 minuts. Mentrestant, poseu a escalfar el fumet de marisc. Quan sigui calent, afegiu-hi la tinta de la sípia i remeneu-ho bé perquè quedi ben lligada amb el fumet. Incorporeu al sofregit el tomàquet ratllat, la melsa de la sípia, la sal, el pebre negre i el vermell i seguiu sofregint durant uns 10 minuts fins aconseguir un sofregit homogeni. Incorporeu-hi l'arròs, remeneu-ho bé perquè s'impregni d'oli i sofregiu-ho 3 minuts.. Afegiu-hi el fumet de marisc calent que havíeu barrejat amb la tinta de la sípia i incorporeu el julivert i el safrà a l'arròs, remeneu-ho i coeu-ho a foc viu durant 10 minuts. Remeneu-ho molt poc, vigilant que no es cremi. És millor sacsejar la paella amb les nanses si el que voleu és aconseguir un bon socarrat. Distribuiu damunt de l'arròs els musclos, les cloïsses i les gambes, afegiu-hi les cullerades d'allioli i deixeu-ho coure 5 minuts més sense remenar. Apagueu el foc i deixeu-ho reposar uns 10 minuts per fixar els sabors.

MINICOCA DE RECAPTE AMB LLAGOSTINS

Ingredients

Pa de coca
Pebrot vermell
Albergínia
Llagostins
Alls tendres
Oli d'oliva i sal

Preparació

*Poseu a coure les verdures i tal·leu-les a daus petits.
Peleu i poseu a bullir els llagostins.
Poseu a sobre el pa de coca les verdures i els llagostins.*

MINIHAMBURGUESA DE PEUS DE PORC I BOTIFARRA NEGRA AMB MAIONESA DE MEL I MOSTASSA

Ingredients

Peus de porc
Botifarra negra
Maionesa
Mel
Mostassa
Sal i pebre

Preparació

*Poseu a bullir els peus de porc.
Un cop bullits, desosseu-los i barregeu-los amb la botifarra negra.
Feu l'hamburguesa a la planxa, afegiu-hi les salses i el pa.*



CARPACCIO D'ÀNEC

AMB FETGE GRAS, VINAGRETA DE MEL I PINYONS

Ingredients

1 fetge d'ànec
1 magret d'ànec cru
Oli
Vinagre de Mòdena
Sal
Pebre
Mel
Mostassa
Pinyons

Preparació

Traieu el greix del magret i salpebreu-lo.
Poseu-hi al mig el foie gras i feu-ne un rotlle. Poseu-lo al congelador.
Fora del congelador, feu-ne talls ben fins amb la màquina i poseu-hi a sobre la vinagreta i els pinyons.
Decoreu-ho amb unes fulles de ruca.

CARGOLS A L'ESTIL DE L'ÀVIA

Ingredients

2 kg de cargols bullits
3 alls
Sal
Pebre
Mig got d'oli
Mig got de vinagre
1 ramet de julivert

Preparació

Poseu en un morter els alls i el julivert trinxats i piqueu-ho amb la mà de morter, afegiu-hi l'oli, el vinagre, la sal i el pebre i remeneu-ho. Deixeu-ho reposar una estona. Després, torneu-ho a remenar i ja teniu la pasta preparada per menjar els cargols bullits.
També ho podeu fer amb patates.



RAVIOLI FARCIT DE CUA DE VEDELLA D'ANDORRA

ESTOFADA A LA CARBONADA, VERDURETES AL VAPOR I TÒFONA FRESCA

Ingredients

Pasta wonton, 1 kg de cua de vedella tallada, Farina, Oli de gira-sol, Cervesa negra, Salsa de carn, Sal i pebre, Brou, Ceba, Timó Verdures per al vapor: Porro, Carbassó, Pastanaga, Bròquil, Coliflor, Espinacs, Mongeta tendra

Elaboració

En una marmita sofregiu la cua prèviament tallada, enfarinada i salpebrada, fins que us quedi ben rossa. Poseu-la en una cassola i regueu-la amb la cervesa negra, la salsa de carn i les herbes aromàtiques. Deixeu-ho coure lentament unes 3 o 4 hores, fins que us quedi ben cuit. Separeu la carn de la salsa, feu una massa i farciu-ne els cercles de pasta wonton per elaborar els farcellets o raviolis. Coeu-los en aigua bullent amb sal i unes gotes d'oli durant 2 minuts. Col-loqueu-los en un plat fondo i per sobre disposeu-hi les verdures cuites al vapor, prèviament tallades a dauets. Salseu amb la salsa de la cua i finalment ratlleu-hi tòfona fresca. Serviu-ho de seguida, ja que ha de quedar ben calent.

PROFITEROLES DE 'CHANTILLY' DE BRANDADA DE LLUÇ I RAP I SALSA DEL MAR AMB TINTA DE CALAMAR

Ingredients

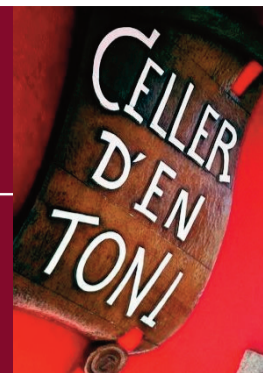
Pasta choux: 0,250 l d'aigua o llet, 80 g de mantega, 150 g de farina, 4 ous sencers, Sal

Brandada de lluç i rap: ½ kg de lluç, ½ kg de rap, Oli d'oliva, Alls i bitxo picant, Llet i crema de llet, Puré de patata, Julivert i porradell picat, Sal, pebre blanc i nou moscada

Salsa de mar amb tinta de calamar: Ceba picada i confitada, Pebre vermell dolç, Farina de blat de moro, Salsa de tomàquet, Vi blanc i brandi, Fumet de peix, All i safrà, Tinta de calamar

Elaboració

Poseu en un cassó l'aigua o la llet, la sal i la mantega, feu-ho fondre i quan arrenqui el bull, fora del foc, afegiu-hi la farina; torneu-ho al foc suau i remeneu la massa fins aconseguir que es desenganxi del cassó. Aboqueu-ho en un bol i d'un en un afegiu-hi els ous: aneu remenant la massa, que es tallarà, i quan torni a lligar afegiu-hi l'ou següent fins a aconseguir una massa homogènia. Amb l'ajuda d'una mànega de pastisseria formeu les profiteroles a sobre d'una placa per anar al forn, daureu-les amb ou batut i enforneu-les a 180° durant 20 minuts. D'altra banda, feu la brandada de peix. Escaldu en aigua de mar el lluç i el rap esmicolats, escorreu-ho i en la mateixa olla afegiu-hi l'oli d'oliva amb uns allets i el bitxo picant; quan estigui ben daurat, afegiu-hi el peix, remeneu-ho enèrgicament i lligueu-ho amb una mica de farina; afegiu-hi un got de llet bullent, una mica de crema de llet i el puré de patata, i rectifiqueu-ho al gust. Finalment, afegiu-hi les herbes picades i reserveu-ho perquè es refredi. Munteu un quart de litre de nata amb una mica de sal; quan la tingueu mig muntada, barregeu-la amb cura a la preparació del peix fins que quedi lleugera i homogènia. Farciu les profiteroles i reserveu-les. Finalment feu la salsa. En un cassó, sofregiu la ceba, espoleu-hi una mica de pebre vermell i farina, flamegeu-ho amb brandi i una mica de vi blanc, afegiu-hi el fumet, la picada d'alls, safrà i la tinta de calamar, rectifiqueu-ho al gust i deixeu-ho reduir fins a obtenir la consistència de salsa desitjada, passeu-ho pel colador xinès i reserveu aquesta salsa ben calenteta al bany maria, per salsar les profiteroles farcides al moment de muntar el plat. Aquest plat s'inspira en la pastisseria, per portar-lo visualment de la cuina dolça a la cuina salada.



TÀRTAR DE BACALLÀ AMB ALL NEGRE

Elaboració

Talleu el bacallà a daus petits i amaniu-lo en fred amb oli, all i vinagre.

Afegiu-hi l'all negre.

Munteu-ho en un motllo o un got petit per menjar amb cullereta.

ESCALIVADA COMPLETA AMB ARENGADA FUMADA

Elaboració

Escaliveu al forn totes les verdures, peleu-les i afegiu-hi sal, pebre i oli d'oliva.

Netegeu les arengades i poseu-les a marinar en oli d'oliva.

Munteu-ho alternant colors a sobre dels filets d'arengada tallats a trossos mitjans.



LASANYA FREDA DE SALMÓ FUMAT AMB PESTO

Ingredients per a 4 persones

4 plaques de lasanya fresca, 1,5 kg de salmó fumat, 2 barquetes o 1 manat d'alfàbrega fresca, 60 g de pinyons, 1 all, 300 ml d'oli d'oliva verge extra, 150 g de parmesà, Gotes de llima, Pols d'oliva negra deshidratada, Brots d'amanida

Preparació

Per al pesto: Mixtureu l'alfàbrega, els pinyons, l'all, el suc de llima, l'oli, el parmesà, sal i pebre i reserveu-ho.

Muntatge: En una safata intercaleu la placa de pasta fresca, pesto i salmó fumat. Poseu-ho a refredar i reserveu-ho.

Presentació: Talleu la lasanya en el format que convingui i acabeu el plat amb la terra d'olives i els brots d'amanida.

Aconsellem per beure un vi blanc no gaire afruitat tipus Albarinho Mar de Frade.

MANDONGUILLES DE PINTADA AMB SALSÀ DE VI RANCI, FOIE GRAS I TERRA DE CAMAMILLA

Ingredients per a 4 persones

Per a les mandonguilles: 800 g de carn de pintada picada, 200 g de papada de porc picada, 1 all, 4 escalunyes, Timó, 1 ou, 3 llesques de pa remullat amb llet, Sal i pebre

Per a la terra de camamilla: 150 g de farina d'ametlla, 70 g de mantega, 30 g de blat de moro torrat, Flors de camamilla, Daus de foie gras, Sal i pebre

Per a la salsa: 1 kg d'ossos de pintada, 2 alls, Pastanaga, porro, ceba, Suc de vedella, 30 g de mantega, 200 ml de vi ranci, 1 tomàquet, Sal i pebre

Preparació

Mandonguilles: Blanquegeu l'escalunya i talleu-la fina amb l'all. Barregeu la carn amb la resta d'ingredients. Formeu les mandonguilles, enfarineu-les i fregiu-les.

Terra de camamilla: Barregeu tots els ingredients. Estireu-los en una safata amb paper de forn, coeu-ho 20 min. a 170°, retireu-ho, refredeu-ho i guardeu-ho.

Salsa: Rostiu els ossos prèviament trossets amb les verdures i incorporeu-hi el vi ranci i el suc de vedella. Reduiu-ho molt lentament, coleu-ho i reserveu-ho.

Presentació

Emplateu-ho al gust del cuiner.

Aconsellem per beure amb aquest plat un vi de Ribera del Duero o un Bourgogne, tipus Pago de Carraovejas Reserva o Clos Vougeot 1er Cru.



AMANIDA DE CÍTRICS AMB SALMÓ FUMAT

Ingredients

Per a l'amanida: Fulles verdes, Tomàquet Cherry, Alvocat, Nous, Formatge mozzarella i parmesà, Taronja, Magrana, Encenalls de salmó fumat

Per a la vinagreta: 250 cc d'oli d'oliva, 2 branques d'alfàbrega, 4 alls, Suc d'una llimona, Vinagre de Mòdena

Per al salmó: 1 filet de salmó cru i sense espines, 200 g de sucre, 200 g de sal, Pebre vermell dolç, Anet fresc, Romaní fresc, Cibulet fresc, Paper film

Preparació

Per al salmó: Barregeu el sucre, la sal i el pebre vermell dolç. Estireu un tros de paper film i espargiu-hi la barreja d'herbes, poseu a sobre el salmó i cobriu-ho tot amb la resta de les herbes.

Enrotlleu el salmó amb el film i guardeu-ho a la nevera 48 hores. Passades aquestes 48 hores, retireu-ho de la nevera i renteu el salmó sota l'aixeta, eixugueu-lo amb paper de cuina i talleu-lo en làmines fines.

Per a la vinagreta: Poseu tots els ingredients en una liquadora i tritureu-ho.

Presentació: Poseu tots els ingredients en un plat o una safata, al damunt el salmó, i acabeu-ho amb la vinagreta.

LASANYA DE PASTA FRESCA I VERDURES

Ingredients (per a 4 persones)

Per a la lasanya: 4 làmines de pasta fresca, 2 pastanagues, 1 ceba, 1 carbassó, Formatge rallat

Per a la beixamel: 50 g de mantega, ½ l de llet, Sal i pebre, Nou moscada

Preparació

En una cassola amb abundant aigua bullent i sal poseu-hi la pasta fresca. Retireu-la quan estigui al dente, escorreu-la i reserveu-la.

Talleu les verdures en làmines fines i coeu-les.

Per a la beixamel, escalfeu la mantega en una cassola a foc lent i quant estigui fosa afegiu-hi la farina i remeneu bé durant un parell de minuts. En una altra cassola escalfeu la llet amb una mica de sal, pebre i nou moscada; quan estigui ben calenta afegiu-la a la barreja de mantega i farina; Aneu coent i remenant durant 5 minuts.

En un motlle poseu primer la beixamel, a sobre les làmines de pasta, després les verdures i el formatge rallat. Repetiu-ho 3 vegades.

Per acabar, poseu-ho al forn prèviament escalfat a 180° durant 25 minuts.



TACOS MEXICANS DE COSTELLA DE PORC FUMADA A LA BARBACOA, 'PICO DE GALLO' DE FESOL NEGRE I ESCUMA D'ALVOCAT AMB CORIANDRE

Ingredients per a 4 persones: 1 costellam de porc fresc, 4 cullerades de pebre negre en pols, 2 cullerades de sal, 1 cullerada de pebre vermell dolç o picant, al gust, 1/2 cullerada d'all en pols, 1/2 cullerada de ceba en pols, Vinagre de sidra de poma, Salsa barbacoa

Barregeu totes les espècies amb la sal. Eixugueu bé el costellam de porc amb paper de cuina. Empolseu les espècies pels dos costats del costellam. Fumeu-lo amb fum de roure durant 2 hores a 135°. Ruixeu-lo amb vinagre i unteu-lo amb salsa barbacoa. Fumeu-lo 15 minuts més perquè la salsa qualli i s'adhereixi al costellam. Emboliqueu el costellam amb paper d'alumini afegint-hi més vinagre i salsa pels dos costats. Fumeu-lo dues hores més a 135°. Retireu-lo de la fumadora i deixeu-lo reposar. Quant estigui a una temperatura manejable, desosseu el costellam i reserveu-lo.

Per al 'pico de gallo': 200 g de fesols negres, ½ ceba, 2 alls pelats, 1 fulla de llorer, 1 ceba picada, 2 tomàquets picats, 1 grapat de coriandre picat finament, El suc d'una llimona, 1-2 cullerades d'oli d'oliva verge extra, Sal i pebre negre mòlt al gust. Poseu els fesols en remull amb molta aigua un mínim de 8 hores. Retireu-los de l'aigua de remull i poseu-los en una cassola gran amb l'all, la ceba i el llorer i cobriu-los amb aigua. Coeu-los entre 1 hora i 1 hora i mitja, fins que estiguin tous. Escorreu-los i deixeu-los refredar. En un bol gran, barregeu tots els ingredients.

Per a l'escuma: 2 alvocats madurs (sense pell), 30 ml de brou de verdures fred, 60 ml de nata per muntar, ½ grapat de coriandre fresc, El suc de ½ llimona, Sal i pebre negre, 2 càrregues del núm. 2 per a sifó. Tritureu tots els ingredients amb la batedora elèctrica. Passeu la barreja per un colador fi. Col·loqueu la barreja en un sifó, carregueu-lo amb les dues càrregues i agiteu-ho. Reserveu-ho en fred.

SALMÓ FUMAT CASOLÀ AMB HUMMUS DE LLENTIES VERDES I OUS DE GUATLLA

Ingredients per a 4 persones: 1 llom de salmó fresc (sense espines i amb pell), 2 kg de sal

En una safata prou gran perquè hi càpiga el llom de salmó sencer, poseu 1 kg de sal al fons, col·loqueu-hi el salmó amb la pell cap amunt i cobriu-lo amb l'altre quilo de sal. Tapeu la safata amb film i deixeu-ho reposar 12 hores a la nevera. Retireu el salmó de la sal i passeu-lo per aigua freda. Eixugueu-lo bé amb paper de cuina.

Fumeu-lo amb fum de roure entre una hora i una hora i mitja a 37°. Retireu-lo del fumador i deixeu-lo reposar a la nevera destapat tota la nit.

Per a l'humus: 250 g lleties verdes crues o bé 1 pot de cuites. 1 grapat d'anet, 1 cullerada de cúrcuma, ½ cullerada de comí mòlt, ½ cullerada de pebre vermell dolç o picant, al gust, 2 alls, 100 ml oli d'oliva verge extra, Suc d'una llimona, 80 g de tahina (puré de llavors de sèsam) o equivalent en llavors de sèsam torrades, Sal i pebre negre mòlt al gust. Coeu les lleties a la manera tradicional amb all, ceba i llorer. Poseu tots els ingredients en un recipient i tritureu-ho amb la batedora elèctrica fins a aconseguir la consistència adequada. Rectifiqueu-ho de sal, pebre, llimona i oli.

Per als ous: 8 ous de guatlla, 2 cullerades de vinagre blanc. Poseu els ous i el vinagre en una cassola i ompliu-la d'aigua freda. Escalfeu l'aigua a foc fort fins que arribi al bull. Reduïu a foc mitjà i compteu 3 minuts per a ous ben fets o menys per a ous menys fets. Passeu els ous per aigua freda i deixeu-los refredar. Peleu-los i reserveu-los.



AMANIDA D'ALGUES I GAMBA AMB VINAGRETA DE FRUITA DE LA PASSIÓ

Sergi Vallès

Ingredients

0,050 kg de molsa d'Irlanda, 0,050 kg d'enciam de mar, 0,050 kg de wakame, 0,125 kg de fruita de la passió, 0,100 kg de sucre, Germinats, al gust, 0,250 kg de patata nova, 0,200 kg de poma Granny Smith, 0,200 kg de remolatxa fresca, 0,250 l de nata líquida, 8 gambes vermelles, Oli d'oliva verge extra

Elaboració

Per a les algues: Rehidrateu les algues cobrint-les d'aigua freda durant uns cinc minuts.

Coleu-les i traieu-ne l'excés d'humitat, barregeu-les amb els germinats i oli d'oliva verge extra.

Per a la salsa: Talleu la fruita de la passió i amb una cullera buideu-ne tota la polpa en un bol. Afegiu-hi el sucre i amb l'ajuda d'una cullera remeneu-ho fins que quedi ben integrat.

Per a la patata: Talleu les patates en forma cilíndrica i amb l'ajuda d'un buidador buideu-ne l'interior vigilant que no es trenqui la part exterior, fins a aconseguir la forma d'un gotet.

Coeu les patates al vapor i deixeu-les refredar. Un cop fredes, fregiu-les en abundant oli d'oliva i reserveu-les.

Per a la poma i la remolatxa : Netegeu la poma i talleu-la a daus petits, poseu-la a coure amb una mica de llimona. Bulliu la remolatxa i tritureu-la amb la nata. Tritureu la poma i reserveu les dues cremes en fred.

Acabat i presentació: Farcieu de poma i gamba pelada i cuiteu les patates. Feu un cercle de remolatxa al plat i ompliu-ne l'interior amb fruita de la passió; tot seguit, disposeu les algues harmoniosament i la patata farcida. Acabeu el plat amb una gamba cuïta sencera al damunt.

CONILL A LA ROYAL

Sergi Vallès

Ingredients

1,200 kg de conill, 0,050 kg de fetge gras d'ànec, 0,250 kg de cansalada, 0,125 l de suc de tòfona, 0,1 l de vi negre, 1 cullerada de ceba de figueres, 0,250 kg d'all's secs, 0,200 kg de bolets de temporada (trompetes, ceps...), 0,200 kg de patata Ratte, 0,250 l de nata líquida, Mantega

Elaboració

Per al conill: Desosseu el conill sencer, anant amb molt de compte que no es trenqui.

Rostiu els ossos amb la ceba i l'all; quan tingui color, desglaceu amb el vi negre i cobriu-ho d'aigua; deixeu-ho coure unes 7 hores a foc suau. Salpebreu el conill i farciu-lo amb el fetge d'ànec, poseu-hi unes gotes del suc de tòfona i, amb l'ajuda de paper film, feu un rotlle amb el conill, la cansalada i el foie gras. Coeu el conill en una bossa de buit a 85° durant 3 hores. Un cop cuit, refredeu-lo i premseu-lo.

Per a la patata: Peleu i talleu les patates de forma regular i poseu-les a coure amb aigua; un cop cuites, coleu-les i passeu-les per un passapuré. Escalfeu la nata i la mantega, poseu-hi les patates i tritureu-ho. Reserveu aquest puré en calent per a més endavant.

Per a la salsa : Coleu el brou de conill i passeu-lo per una estamunya, reduiu-lo fins que tingui consistència. A mitja cocció, afegiu-hi el suc de tòfona restant.

Acabat i presentació: Feu un tall d'uns dos centímetres a la terrina de conill i poseu-la a escalfar amb la salsa. Poseu al centre del plat unes cullerades del puré de patata i, al damunt, el tall de conill. Salteu els bolets a part, i acabeu salsant una mica el conjunt.

LA BORDA SECRETA

Peu del carrer s/n (Cami Ral). AD400 La Massana.
Tel.: +376 822 240



QUIPES

Ingredients per a 8 unitats

Per a la massa: 1 tassa de blat sencer, ½ kg de carn picada mixta, ½ cullerada de 'sazón ranchero', Oli, Sal i pebre al gust **Per al farcit:** ½ kg de carn picada mixta, ½ tassa de pebrot vermell picat, ½ tassa de ceba picada, 2 cullerades de 'sazón ranchero', Sal i pebre al gust, 2 cullerades de puré de tomàquet

Preparació

Poseu el blat en un bol gran i cobriu-lo amb aigua de 8 a 12 hores (la nit abans). Quant estigui ben hidratat, barregeu-lo amb tots els ingredients fins a formar una massa uniforme. Reserveu-ho.

Per al farcit, sofregiu la ceba i el pebrot fins que estiguin ben daurats, afegiu-hi la resta d'ingredients fins que estiguin cuits i deixeu-ho reposar.

Feu boles amb la massa una mica més grans que una mandonguilla, totes de la mateixa mida. Feu-hi un tall i farciu-les amb la carn cuita prèviament. Tapeu-ho amb més massa de blat i doneu-los forma de croquetes acabades en punta (forma de quipe). Poseu-les unes hores a la nevera i després fregiu-les en oli abundant.

Serviu-les amb una salsa de tomàquet verd amb coriandre.

BACALLÀ AMB ESCUMA DE PIL-PIL

Ingredients

1 llom de bacallà (350 g aprox.), 2 alls, 1 bitxo, 300 ml d'oli d'oliva
Per a l'escuma: 150 ml d'aigua, 300 ml d'oli d'oliva (utilitzat abans), 4 g de gelatina neutra
Sal al gust

Preparació

Poseu l'oli en una cassola plana i baixa i daureu els alls i el bitxo, tot seguit poseu-hi el bacallà i fregiu-lo entre 4 i 6 minuts depenent del gruix del llom. Reserveu-lo.

Per a l'escuma, poseu al got de la batedora l'aigua, la gelatina, els alls i el bitxo, tritureu-ho tot molt bé i coleu-ho perquè no quedi cap residu. Poseu-ho dins d'un sífó amb l'oli on heu cuit el bacallà (passat també pel colador). Poseu-hi dues càrregues de gas i deixeu-ho reposar mitja hora.

Escalfeu el bacallà i serviu-lo sobre un llit de patata violeta i amb l'escuma de pil-pil per sobre.



XUPA-XUP DE PEUS DE PORC FARCITS DE FOIE GRAS AGREDOLÇ

Ingredients per a 4 persones

2 peus de porc, ½ ceba, 2 fulles de llorer, Sal, Pebre negre en gra, Sucre, 10 g de foie semicuit, ½ got de vinagre, 1 got de salsa de soja, 1 cullerada de soja, 1 cullerada de mel, 1 got d'aigua

Preparació

Per a la salsa, feu un caramel amb el sucre. Afegiu-hi el vinagre, la soja, aigua i mel.
Feu-ho bullir 9 minuts i espessiu-ho amb la salsa de soja.

Coeu els peus de porc durant 2 hores amb la ceba, el llorer, pebre i sal.
Quan estiguin ben tous, desosseu-los. Feu-ne boletes i poseu-hi foie a l'interior. Deixeu-les refredar 2 hores i fregiu-les en una paella sense oli fins que quedin daurades. Poseu-hi la salsa per sobre.

GOT D'AMANIDA CAPRESE I CREMA D'ALVOCAT

Ingredients per a 4 persones

1 alvocat, 1 bola de mozzarella de búfala, 1 ceba tendra, 1 tomàquet gran, Fulles d'alfàbrega, Sal i pebre negre, 1 llimona, 1 cullerada de iogurt, 1 cullerada d'oli d'oliva

Preparació

Feu un puré amb l'alvocat, la llimona, la ceba tendra, el iogurt, sal i pebre.
Feu un puré amb el tomàquet, sal, pebre, oli d'oliva i alfàbrega.
Feu petits daus amb la mozzarella confitada alternant el puré d'alvocat, el de tomàquet i la mozzarella. Poseu-hi una fulla d'alfàbrega i serviu-ho.

BROU DE L'OLLA AMB XUPA-XUP DE SOBRASSADA

Poseu l'olla al foc amb aigua de Llorts i afegiu-hi els porros, l'api, la pastanaga, el pit de porc, el pit de vedella, el garró de pernil, gallina i sal. Deixeu-ho bullir mínim 3 hores a foc lent.

Mentrestant, feu unes pilotetes de sobrassada de porc negre de Porreres i poseu-les a la nevera unes hores perquè quedin fermes. Traieu-les i claveu-les en un palet.

Poseu el brou a punt de sal i col·loqueu-lo en una tassa de cafè. El xupa-xup de sobrassada se'l posarà el comensal al moment de prendre el brou. Es pot acompanyar de crostonets de pa.

ONGLET DE BOU AMB CREMA DE CEPS I PATATES XIPS

Netegeu l'onglet de les pells i el greix.

Feu una crema de ceps saltant-los amb molt poc all i julivert i després afegiu-hi uns cullerots de brou de l'olla i deixeu-ho bullir 5 minuts. Afegiu-hi la crema fresca i rectifiqueu de sal i pebre. Tritureu-ho fins a obtenir el punt de crema .

Talleu la patata de Llorts en làmines ben fines (si pot ser amb la talladora d'embotits). Fregiu-les en un bon oli d'oliva i reserveu-les en paper absorbent.

Daureu l'onglet a la brasa de carbó o a la paella sense oli.

Per muntar el plat, poseu al fons les patates xips, l'onglet a sobre i cobriu-ho amb la crema de ceps.



TRICORNI DE BOLETS, FORMATGE NEU I FINES HERBES

Ingredients per a 4 persones

Massa: 500 g de farina, 5 ous

Farcit: 1 ceba grossa, 300 g de barreja de xampinyons i bolets, Oli d'oliva, 70 g de formatge Neu, 1/2 got petit de brandi

Salsa: 1 trumfa cuita i pelada, 1 escalunya, Julivert, Estragó, Coriandre, Romaní, Farigola, Oli d'oliva verge extra, Mostassa antiga

Preparació

Per fer el farcit: En una cassola, sofregiu la ceba i els alls a foc lent. Després afegiu-hi els xampinyons i els bolets tallats. Quan estiguin daurats, afegiu-hi el brandi i deixeu-lo evaporar. Seguidament apagueu el foc i deixeu-ho refredar. Poseu-hi el formatge Neu i barregeu-ho.

Per fer la salsa: Talleu les herbes molt finament i l'escalunya i la trumfa en petits cubs. Barregeu tot amb l'oli, la mostassa, sal i pebre.

Per fer la massa: Poseu en un gran bol la farina i els ous i remeneu-ho durant un parell de minuts; si veieu que està massa seca, afegiu-hi una mica d'aigua tèbia. A continuació, feu una bola amb la massa, tapeu-la amb un drap i deixeu-la reposar durant 20 minuts a temperatura ambient. Tot seguit estireu una mica la massa amb un corró i passeu-la per la màquina fins que quedi ben prima. Després col·loqueu el suplement de la màquina que omple els raviolis seguint les instruccions. Poseu la massa a la màquina i poseu els bolets del farcit a sobre. Poseu els raviolis en un cassó amb aigua bullent i sal durant 3 o 4 minuts. Per acabar, serviu els raviolis amb la salsa tèbia.

FRICANDÓ DE LLUÇ, FESOLS DE CAN SONA, CAMAGROCS I BACÓ FUMAT

Ingredients per a 4 persones

4 turnedós de 100 g de lluç fresc, Farina, Oli d'oliva extra verge, Sal i pebre, 2 cebes de Figueres, 3 tomàquets madurs, 2 alls, 50 g bacó fumat, 150 g de fesols de Can Sona cuits, El suc de mitja llimona, 1 raig de vodka, 20 cl de vi blanc, 30 cl de brou de peix lleuger, Camagroc

Per a la picada: Un grapat d'ametlles torrades, Fulles de julivert, 2 carquinyolis, 1 all

Preparació

En una paella amb oli, sofregiu la ceba picada. Quan s'hagi estovat, afegiu-hi el tomàquet ratllat, el bacó fumat i els alls picats i deixeu-ho coure durant 15 minuts a foc lent. Després, afegiu-hi el raig de vodka i el got de vi blanc i deixeu-ho reduir. Quan hagi reduït, poseu-hi els camagroc, els pèsols de Can Sona i el brou de peix i deixeu-ho bullir tot junt durant 3 minuts. Tot seguit, poseu-hi el turnedó de lluç fresc i deixeu-ho coure a foc lent perquè no es trenqui.

Mentrestant, feu la picada: poseu al túrmix un grapat d'ametlles, fulles de julivert, dos carquinyolis i un all i tritureu-ho. Finalment, afegiu la picada a la cassola, deixeu-ho coure 4 o 5 minuts més, retireu-ho del foc i poseu-hi unes gotetes de suc de llimona per servir.

RESTAURACIÓ ORDINO ARCALÍS

Edf. l'Hortell - Arcalís AD 300 Ordino
Tel.+376 739600 Fax: +376 739649 www.vallnord.com



SEMICUIT DE FOIE D'ÀNEC I XOCOLATA NEGRA, PA D'ESPÈCIES I SOPA DE CASTANYES AMB VAINILLA DE BOURBON

Per a 10 racions

Per al foie: 500 g de foie gras d'ànec cru i sense venes, 125 g de xocolata negra amb un mínim de 65% de cacau, Sal marina, pebre negre, anís, cardamom, canyella

Traieu les venes del foie, condimenteu-lo i col·loqueu-lo en pots de vidre hermètics intercalant-hi trossets de xocolata. Feu-hi pressió per treure'n l'aire. Tanqueu els pots i col·loqueu-los dins el rentavaixelles en un programa llarg (45 minuts a 70 graus). En acabat, traieu els pots i submergiu-los en aigua amb gel durant una hora. Després es pot conservar a la nevera durant 6 mesos.

Pa d'espècies: 215 g de farina, 235 g de mel, 170 cl de llet, 95 g de sucre molasses, 1,5 g de sal, 4 g de ratlladura de taronja, 24 g de barreja d'espècies (canyella, nou moscada, clau, cardamom), 45 g de rom negre, 240 g d'ous, 40 g de llevat Royal

Escalfeu la llet amb la mel, el sucre molasses, les espècies i la pell de taronja. En una batedora amb pala, barregeu la farina amb tot el conjunt anterior. Incorporeu-hi el rom i els ous. Reserveu-ho a la nevera durant unes 12 hores. Una vegada transcorregut el repòs, afegiu-hi el Royal. Aboqueu tota la barreja en una placa d'uns 30 x 20 cm. Deixeu-ho coure, al forn, a una temperatura de 190° durant 15 minuts. Quan el pa d'espècies estigui cuit, en el moment de treure'l del forn, banyeu-lo amb l'almívar de Cointreau. Reserveu-ho al congelador fins a la seva utilització.

Sopa de castanyes: 75 g de sucre, 125 g d'aigua, 150 g de castanyes pelades i torrades, 1 peça de vainilla de Bourbon. Feu un almívar amb el sucre, l'aigua i la vainilla, feu-ho bullir. Deixeu-ho refredar una mica, traieu la vainilla, afegiu-hi les castanyes i tritureu-ho tot per obtenir una sopa homogènia.

LLOM DE BACALLÀ CONFITAT, ROMESCO DE FIGUES I LA SEVA NEU

Per a 10 racions

Per al bacallà: 1 kg de llom de bacallà al punt de sal, Oli d'oliva verge, Bitxo fresc al gust, 1 fulla de llorer
Escalfeu l'oli amb el bitxo i el llorer a 70-80°. Eixugueu bé els lloms de bacallà amb paper de cuina. 10 minuts abans de servir, col·loqueu els lloms, amb la pell cap amunt, dins l'oli i manteniu la temperatura constant. Passats els 10 minuts, traieu-lo amb molta cura, deixeu-lo escórrer sobre un paper i serviu-lo.

Per al romesco de figues: Feu la recepta tradicional de romesco però reemplaçeu el tomàquet per figues fresques i ratllades. Quantitat necessària per 10 racions: 350 g.

Per a la neu de coco: 3 parts de gelatina de la cocció del bacallà. 1 part de llet de coco de bona qualitat
Feu un pil-pil amb la gelatina que ha deixat anar el bacallà durant la cocció i la llet de coco. Deixeu-ho emulsionar a poc a poc fins a obtenir una salsa cremosa i homogènia.
Col·loqueu la salsa en un sífó d'escumes amb dues càrregues de gas i reserveu-ho a 70 graus fins a l'hora de servir.

HOSTAL CISCO DE SANS

*C/ Anna Maria Janer, 4, AD500 Andorra la Vella,
hostalciscodesans.com +376 728 328*

CANELÓ D'ALVOCAT
FARCIT DE QUINOA

MANDONGUILLES
DE CAPIPOTA

PA AMB XOCOLATA,
OLI I SAL

PANETS DE NOUS

FARCITS DE FONDUE DE FORMATGE AMB CEPS I FOIE

Ingredients per a 4 persones

600 g formatge de raclet, 200 g formatge Comté, 200 g formatge Beaufort
100 g formatge emmental francès o gruyère suís, All picat, 110 cl de vi blanc i 40 cl de Porto negre, Sal i pebre, 50 g de ceps trossejats i saltats, 4 panets de nous, 20 g de fetge d'ànec

Preparació

Agafeu els quatre panets, tal·leu amb compte una circumferència a la part superior i buideu la molla. En un cassó especial per a fondue, poseu el vi i el porto a bullir, afegiu-hi l'all picat i els ceps saltats prèviament en una paella amb un raig d'oli. Ratlleu els formatges. Quant el vi comenci a bullir, enceneu-lo per tal que s'evapori tot l'alcohol. Un cop s'apagui es el moment d'afegir-hi els formatges. Amb una cullera de fusta i a foc suau aneu remenant fins que quedi lligat. Un cop comenci a bullir, podeu retirar-ho del foc. Tal·leu el fetge d'ànec en quatre daus i poseu-ne un dins de cada panet, i amb un cullerot ompliu amb la fondue els quatre panets. Ho podeu guarnir amb una branqueta de romaní.

GALTA DE VEDELLA

MELOSA AMB NAPS

Ingredients per a 4 persones

2 galtes de vedella, 1 pastanaga, 1 ceba grossa, 1 all, Porto negre o moscatell (al gust del cuiner), Sal i pebre, Oli d'oliva verge, 4 castanyes, 250 g de naps Per a la crema de carbassa: 100 g de carbassa, Un raig de nata líquida (18% de matèria grassa)

Preparació

Poseu les galtes en una safata de forn i salpebreu-les; unteu-les amb l'oli. Amb la pastanaga, la ceba i l'all feu una juliana i repartiu-la per sobre les galtes. Afegiu-hi el Porto de manera que cobreixi completament les galtes i poseu-ho al forn a una temperatura suau, uns 150°. Deixeu-ho coure unes 4 hores fins que les galtes estiguin tendres i meloses (com que cada forn té les seves característiques, la temperatura i el temps recomanat son orientatius). Retireu-les del forn i deixeu-les temperar per no cremar-vos, i aneu-les esmollant amb els dits. Les castanyes les podeu preparar bullides o rostides al forn o al foc, al gust. Un cop cuites, peleu-les de manera que quedin tan senceres com sigui possible. Mentrestant, peleu la carbassa, tal·leu-la a daus i poseu-la en una cassola d'aigua bullent fins que quedi ben tova (depenent del gruix dels daus, amb uns 15 minuts bullint n'hi haurà prou). Escorreu la carbassa i amb la trituradora de braç elèctric feu-ne un puré, afegiu-hi un raig de nata per tal que quedi ben lligat i més cremós, ha de quedar una textura de salsa (podeu substituir la nata per una mica de caldo). Passeu el suc restant i les verdures que quedin a la safata del forn per un colador xinès i, amb l'ajuda del morter, aneu-les matxucant perquè treguin tot el suc. En aquest brou restant del rostit, feu bullir en una cassola els naps, prèviament pelats i tallats a rodanxes d'uns 5 cm de gruix. Un cop cuits, retireu-los de la salsa i feu-la reduir. Quan tingueu un fondo concentrat i ben espès, afegiu-lo a les galtes. Emplateu amb un motllo circular. Poseu a la base el nap i per sobre, la carn, i premseu-ho amb els dits. Poseu la castanya sencera al damunt i banyeu-ho amb una mica de la salsa de carbassa.

FORMATGES ARTESANS-XAVIER-

PLAT DE FORMATGES SECS
DE TRES LLETS DIFERENTS.

PLAT DE FORMATGES CREMOSOS
DE TRES LLETS DIFERENTS.

FLECA FONT

Crta. General Casa Font AD300 ORDINO
Tel.: 835141



PANETS INTEGRALS LLARGS
PANETS RODONS MULTICEREAIS

PANETS RODONS DE MOLLETES (PA BLANC)
PANETS RODONS DE NOUS

FLECA VILARRUBLA

L'Aldosa, tel. +376 819 220. La Afortunada, AD300 La Cortinada
tel. +376 727 340



PA DE LA IAIA

És un pa fet amb farina no refinada i que, per tant, conserva totes les vitamines i proteïnes del pa, a més de la fibra. Sa, equilibrat i fàcil de digerir.

LES DELICIES DEL JIMMY

Av. Sant Joan de Caselles, AD100 Canillo,
Telèfon: +376 852 145

PASTISSERIA I SALÓ DE TE



PASTÍS COMMEMORATIU

TALLER GORMAND PATRICE BERNARD

Plaça Creu Blanca, Escaldes-Engordany
Telèfon: +376 822 900



PASTÍS COMMEMORATIU

GELATS SANDRO DESII



GELAT DESII
CÍTRICS I VERDURA

GELAT DESII
NATA ULZAMA

café el conseller
US OFEREIX
LA MILLOR VARIETAT
DE GELATS, CAFÈS I TES



Esteve Dolsa, 39

TEL. +376802610 FAX. +376860020

E-mail: magatzemscoma@andorra.ad

Kuhri



VINISSIM S.L (vins i esperituosos fins)

Ctra. de la Comella 41 · Edifici Encorces 2ª Pl-Mag 202 · AD500-Andorra la Vella
vinissim@andorra.ad · Tel.: 868 250 · Fax 864 986



Distribucions GODÓ

C/ De la closa,10 AD500 Andorra la Vella
Tel.: 724 995 · Fax: 724 993 · distri.godo@andorra.ad



BRING THE SUN HOME

Dilluns 12 de desembre de 2016, a les 21 hores
Auditori Nacional d'Andorra a Ordino

Durada: 68'

Direcció i edició: Chiara Andrich i Giovanni Pellegrini

So: Kevin Pinto i Leandro Leal

Música: Francesco Novara

Itàlia, 2013

Sinopsi

El documental narra la història de les primeres dones llatinoamericanes que van prendre part en el projecte de portar energia solar a les àrees més remotes del món, dut a terme per l'Indian NGO Barefoot College.

Van anar a l'Índia per assistir a un curs de sis mesos per formar-se en producció d'energia solar, juntament amb quaranta dones de tot el món. Mai no havien deixat les seves famílies i no parlaven anglès. Semblava impossible que poguessin aprendre res. Després d'aquest període de formació van tornar a casa i van demostrar que el Barefoot College és el lloc on l'impossible és possible. Quan van marxar només eren esposes i mares, ara són expertes en energia solar que viatgen de poblet en poblet per portar el sol a casa.

Premis

Premi del Públic al 13è Festival de Cinema i Drets Humans de Sant Sebastià.

Premi Gall Fer Andorra al festival PICURT 2016

Documental premiat pel seu contingut, ja que presenta un projecte que aposta per l'energia renovable a cost sostenible. Ens fa reflexionar sobre les petites coses que poden canviar la vida de la família i de la comunitat. Les dones no només donen a llum, sinó que també donen la llum.

ORGANITZA



AMB LA COL-LABORACIÓ DE



Comissió Nacional Andorrana
per a la UNESCO





L'ESTACIÓ
EXTRAORDINÀRIA



VALLNORD.COM