

## Crema catalana

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

1 Litro de leche

200 g de azúcar

25 g de fécula de maíz

7 yemas de huevo

1 trozo de piel de limón

1 corteza de canela



### ELABORACIÓN::

Se mezclan las yemas de huevo y la fécula de maíz con una taza de leche fría procurando que no queden grumos.

En una cazuela se lleva a ebullición el resto de la leche con el azúcar, la canela y el limón.

Se añaden las yemas poco a poco, y se vuelve a llevar al fuego.

Se mantiene durante un rato sin dejar de remover, pero sin permitir que llegue a hervir, y entonces se retira del fuego.

Se vierte la crema en un plato hondo o en cuencos individuales.

Se deja que se enfríe, se espolvorea con azúcar y se quema con la pala o el soplete.

En lugar de utilizar fécula de maíz, también se puede hacer con almidón, usando unos 25 gramos por litro de leche.

## Escalibada

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

3 berenjenas  
3 pimientos rojos  
1 cebolla  
2 tomates  
1 cabeza de ajos  
1 taza de aceite  
Vinagre (optativo)



### ELABORACIÓN::

Esta sencilla receta es especialmente sabrosa si se elabora sobre brasas de carbón.

Si no se dispone de ellas se colocan en una fuente de horno las berenjenas, los pimientos, los tomates, la cabeza de ajos y la cebolla.

Se rocía todo con un poco de aceite y se deja cocer en el horno hasta que las verduras estén tiernas, teniendo en cuenta que la cebolla es el ingrediente que requiere más tiempo de cocción.

Se deja enfriar.

Se pelan los vegetales y se cortan los pimiento y la berenjena en tiras finas. Se trocean también los tomates y la cebolla en gajos.

Se riega generosamente con aceite y optativamente, con unas gotas de vinagre, y se reservan los vegetales en la nevera.

Antes de asar los pimientos se les arranca el pedúnculo, se sacuden para que caigan las semillas, se unta el interior con un poco de aceite de oliva y se salan después ligeramente.

## Escudilla i carn d'olla

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

100 g de alubias cocidas, 400 g de garbanzos cocidos  
1 kg de patatas 1 / 2 gallina  
1 trozo de oreja de cerdo 1 trozo de morro de cerdo  
1/2 col 1 nabo  
1 zanahoria 1 rama de apio  
2 cucharadas de miga de pan remojada en leche  
500 g de jarrete de ternera  
300 g de carne picada de ternera  
200 g de carne picada de cerdo  
1 pie de cerdo , 1 butifarra blanca (200 g)  
1 butifarra negra (200 g) , 200 g de tocino  
1 trozo de hueso de jamón  
1 trozo de hueso de ternera  
2 huevos , 1 rama de perejil , 2 dientes de ajo  
Sal, Pimienta blanca, Agua abundante  
Para la sopa:  
100 g de galets



### ELABORACIÓN:

Para preparar la escudella i carn d'olla, primero se limpian todos los ingredientes y, una vez limpios, se ponen en una olla con agua abundante la oreja de cerdo, el morro, los huesos, el jarrete, la gallina y el tocino.

Cuando empiece a hervir, se retira la espuma que se forma en la superficie con ayuda de una espumadera.

Al cabo de 1 hora se añaden las verduras peladas y un poco de sal.

Paralelamente se prepara la pelota, y para ello se mezclan en un recipiente las carnes picadas y se añade el huevo, el pan remojado en leche, el perejil, los ajos picados, sal y pimienta.

Se trabaja la masa dándole una forma ligeramente ovalada, que después se pasa por harina y se deja reposar en la nevera unos 30 minutos.

Se añaden a la olla la pelota, los garbanzos y las alubias.

Se filtra el caldo y se presentan por separado las carnes, la verdura y la pelota.

En el caldo resultante se pueden hervir los galets.

## Fricandó

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas  
800 g de ternera (tapa plana)  
75 g de moixernons secos (setas de primavera)  
1 cebolla, 2 tomates, Harina  
1/2 l de aceite de oliva  
1 hueso de jamón  
1 vaso de vino rancio  
1 manojo de hierbas aromáticas  
Caldo de ternera  
2 dientes de ajo  
10 almendras tostadas  
2 galletas



### ELABORACIÓN::

Se corta la carne en trozos finos, se pasa por harina y se fríe en una sartén con aceite, a fuego moderado.

Se retira la carne y se mantiene caliente en una cazuela.

Se prepara en el mortero, o en el robot, una picada con los dientes de ajo, las almendras y las galletas y se reserva.

Se retira el exceso de aceite de la sartén y se sofríe en ella la cebolla.

Se añaden el tomate, cortado en dados y sin pepitas, y el manojo de hierbas aromáticas.

Una vez se haya evaporado el agua que desprende el tomate, se echa el vino y se reduce, y se añade el caldo de ternera, al que se habrá dado sabor con el hueso de jamón.

Se vierte esta salsa en la cazuela en la que está reservada la carne y se lleva a ebullición.

Se escurren las setas, que se han tenido previamente 1 hora en remojo, y se añaden en la cazuela.

Se deja cocer todo a fuego moderado durante 1 hora y 20 minutos aproximadamente, se agrega a la cazuela la picada que se había reservado, se deja cocer todo durante 10 minutos más y se sirve.

Evitar impurezas, es muy importante filtrar el agua de remojo de las setas si se utiliza para añadirla al fricandó. Se pueden sustituir los moixernons por setas de temporada.

## Verduras primaverales

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas  
20 moixernons (setas de primavera)  
20 rossinyols (rebozuelos)  
16 rabassoles (colmenillas)  
16 cama-seos (mojardones)  
8 tirabecs (tirabeques)  
8 espárragos verdes  
2 cucharadas soperas de guisantes  
2 cucharadas soperas de habas pequeñas  
4 alcachofas  
1 escalonia  
15 ml de glaseado de trufa  
15 ml de aceite de oliva  
Perifollo  
Ajipuerro  
Sal  
Pimienta



### ELABORACIÓN::

Se preparan las verduras, se hierven y se dejan enfriar

Es muy importante el punto de cocción de todos los componentes de la receta, por lo que se recomienda hervir los ingredientes por separado, en aguas diferentes.

Se limpian las setas y se saltean en la sartén con un poco de aceite de oliva y la escalonia picada.

Paralelamente, se cortan las cebollas por la mitad y se doran a la plancha.

Se mezclan en un bol todas as verduras y se aliñan con aceite de oliva y el glaseado de trufa.

A continuación, se ponen en un plato, de manera original.

No es imprescindible imitar la foto, ya que la estética forma parte del gusto personal.

Aun así, se aconseja un cierto orden en el plato.

Presentación: Se puede presentar la trufa como complemento, mediante un glaseado o bien rallando una trufa fresca ,aunque en primavera no hay.

La naturaleza nos indica que con el glaseado es suficiente.

Se acompaña de aceite de oliva virgen, y se consigue así realzar este plato que destaca por si mismo.