



#terradeproofit #partenariat #circuitcurt #sombages

Carta de maridatge

MENGEMBAGES-TERRA DE PROFIT

El Cuiner Diego Alías ha elaborat cinc plats maridant productes de productors que han creat el partenariat Terra de Profit que impulsa mengemBages conjuntament amb el Celler Cooperatiu d'Artés, la granja ecològica Ecopallareta i el projecte de recuperació d'horta i paisatge Torna Terra.

El menú inclou dos plats vegetarians i diferents tècniques culinàries d'elaboració senzilla. Els cinc plats de la carta són:

RECEPTES

1-Ous farcits amb ceba confitada, tomàquet escalivat amb maionesa del pebrot de la república.

Per a 4 comensals:

INGREDIENTS:

8 ous
2 cebes valencianes de gra
4 tomàquets plens Bombeta de Cardedeu
2 pebrots de la república
Oli d'oliva verge del Cellar Cooperatiu d'Artés
Sal, pebre

ELABORACIÓ

-Tallar a juliana la ceba valenciana i passar-la per la paella amb un raig d'oli amb foc lent fins que quedi ben rossa.

-Tirar un raig d'oli als 4 tomàquets plens Bombeta i introduir-los al forn durant 15' per escalivar-los.

-Mentre tant bullim els ous i un cop durs en traurem el rovell.

-Barrejar el rovell de l'ou amb el tomàquet escalivat -prèviament pelat- i la ceba confitada fins que en quedi una massa.

-Omplir els ous amb la massa resultant

-Elaborar una maionesa amb un ou, 150gr d'oli d'oliva i mig pebrot de la república.

Pot servir com a aperitiu o com a primer plat.

EL BON VI



#terradeproofit #partenariat #circuitcurt #sombages

Ben acompanyat amb un Vermut Picapoll Artium.

2-Amanida de tomàquet de Cardedeu amb ceba en vinagre i pebrots de la república adobats.

INGREDIENTS

Ceba valenciana
Tomàquet ple bombeta de Cardedeu
Pebrot de la República
Oli d'oliva del Celler Cooperatiu d'Artés
Sal pebre, vinagre i aigua

ELABORACIÓ PRÈVIA

Prèviament a l'inici de l'elaboració del plat adobarem el pebrot de la república. Per fer-ho: Introduïrem els pebrots, sencers, en un pot de vidre coberts amb meitat vinagre i meitat aigua i força sal. Els deixarem adobar durant 15-20 dies.

ELBORACIÓ

Per iniciar el plat tallarem la ceba a juliana molt fina i la deixarem durant dues hores coberta amb vinagre, aigua i gel.

Posteriorment tallarem el tomàquet a rodanxes, assecarem la ceba i la posarem per sobre del tomàquet.

Per sobre de la ceba i tallarem i posarem el pebrot adobat.
Aquesta amanida la servirem amb un vi picapoll amb bóta de castanyer

Pebrot. Un pot de vidre posar-hi el pebrot de la república sencers, força sal, mitat vinagre i mitat aigua i deixar-los 15/20 dies.
Afegir-ho a l'amanida tallar-los i presentar-los.

EL BON VI

Vi picapoll amb bóta de castanyer



#terradeprofit #partenariat #circuitcurt #sombages

Cuinar el pollastre té tècniques diferents si fas el pit o bé si fas la cuixa per diferències de coccions, bàsicament. El pit es cou ràpid i la cuixa costa més. El pit es pot fer a la planxa i la cuixa s'ha de guisar i per tant necessita més estona. Proposem dues receptes amb aquestes parts.

Papillot de pit de pollastre amb tomàquet cirereta i ous.

INGREDIENTS

2 pits de pollastre
Tomàquet cireres
Ous
Oli d'oliva del Celler Cooperatiu d'Artés
Sal, pebre
Fumet Sumoll

PREPARACIÓ PRÈVIA

Marquem els dos pits de pollastre, volta i volta, que quedin rostits per fora, però crus per dintre.

Tallem els pits de pollastre a làmines

Ara marcarem el tomàquet cirereta amb una mica d'oli i sal. Si pot ser en la mateixa paella que hem marcat el pollastre

ELABORACIÓ

Prepararem paper d'alumini o algun estri per cuinar a la papillote.

Hi introduïrem les làmines de pit de pollastre prèviament marcat, per sobre el tomàquet cirereta prèviament marcat i en una tercera capa hi afegirem un ou cru que salpebrarem.

Tancarem el paper d'alumini o l'estri de papillote i portarem al forn, a 180º durant cinc minuts.



#terradeproofit #partenariat #circuitcurt #sombages

El plat l'acompanyarem amb un vi Fumet Sumoll.

Posem les làmines del pit de pollastre amb tomàquet cirereta per sobre en un paper d'alumini o en.

Agafem els dos pits de pollastre i els marquem a la planxa, volta i volta que quedin rostits però crus per dintre.

Els tallem a làmines

En la mateixa paella que els hem marcat saltegem 2' els tomàquets cirereta amb una mica d'oli i sal.

Posem el pit de pollastre tallat amb el tomàquet cireret sobre d'un paper d'alumini o estris per fer el papillot

Posem dos ous crus a sobre del pollastre, sal pebre, es tanca papillot i cinc minuts al forn 180º

EL BON VI
Fumet sumoll

4-Cuixes de pollastre guisades amb ceba, cabernet criança i pebrots de la república

INGREDIENTS

Cuixes de pollastre

Ceba de València

Pebrot de la república

Cabernet criança Artium

Oli d'oliva del Celler Cooperatiu d'Artés

Sal i Oli i aigua

ELABORACIÓ

Tallarem les cuixes en dues parts per tal de poder-les guisar més ràpid.

Les marquem que quedin ben rostides per la part de la pell i les retirem de la paella.

Tallem 4 cebes a juliana i les cuinem durant 10 minuts a la mateixa paella amb oli i sal a foc lent.



#terradeproofit #partenariat #circuitcurt #sombages

Després dels 10 minuts afegim les cuixes de pollastre marcades, rectificand d'oli i sal.

Hi afegim 150 decilitres de vi negre cabernet criança

Quan redueixi el vi hi afegim 200 mil·lilitres d'aigua i deixem reduir fins que quedin les cuixes guisades.

EMPLATAR

Traurem el pollastre amb la ceba, que haurà agafat el color del vi i li afegirem uns talls finets de pebrot de la república per sobre per tal de donar un gust picantet i de frescor a la vegada.

EL BON VI

El plat l'acompanyarem amb el cabernet criança que haurem obert per cuinar.

5-Pollastre a l'ast amb ceba tomàquet, pebrot de la república i ou dur

INGREDIENTS

1 pollastre ecològic d'Ecopallareta
Tomàquet Pla Bomba de Cardedeu
Pebrots de la república
Oli d'oliva del Celler Cooperatiu d'Artés
Sal, pebre, aigua
Cava Artium

ELABORACIÓ

Salpebrem el pollastre sencer, el posem en cassola o estri per entrar al forn.

Tallem dues cebes, dos tomàquets i dos pebrots de la república en talls grans, que i poden ser fins i tot irregulars perquè després els triturarem. Salpebrar la verdura.

Posem tot junt al forn sempre amb el pit del pollastre tocant a la cassola cap per avall, ja que el pit -que és més eixut- anirà absorbint l'aigua que deixen els ingredients.

El deixem al forn durant 2.30h hores a 120º foc a dalt i a baix amb 200 mil·lilitres de cava artium.

Haurem d'estar pendents perquè a mida que es vagi assecant li anem afegint aigua.



#terradeprofit #partenariat #circuitcurt #sombages

Després de les 2.30 hores pugem el forn a 180º i li donem la volta al pollastre

El deixem durant 1 hora més per tal que la pell agafi una bona textura cruixent

Retirem del forn,

Separem totes les verdures, les triturem i les passem pel colador xinès.

A part haurem bullit 4 ous durs que els tallarem petits i els esmicolarem per
ajuntar-ho amb la salsa de verdures que servirà d'acompanyament quan servim el
pollastre

EL BON CAVA

Aquest plat és ideal acompanyar-lo amb Cava Artium

Un bon postre de música amb vi dolç d'Artés sempre pot ser ideal com a postre
d'aquest menú.

Unes bones postres de música amb vi dolç d'Artés sempre pot ser ideal com a
postres