



CUINER. DAVID B.

23-1-15

### Arròs caldòs de llamantòl

#### **Ingredients:**

3 litres aigua mineral

300gr arròs bomba

1 llamantòl

5gambes vermelles

1cap de rap

1escorpora petita brou

100gr galeres

4 cebes de figueres, 1 puerro, 4 tomàquets madurs, 3 grans d'all, 1 pebrot vermell.

Julivert

1 got de vi blanc

3 brins de safrà, pebre vermell dolç

2 fulles de llorer

Oli/sal pebre q/s

#### **Descripció:**

Primer de tot farem un brou de peix ,sofregirem les verdures talladles irregularment, afegirem el tomàquet madur ratllat, un cop una mica cuites afegirem tot el peix en cru afegirem làigua mineral i ho bullirem durant 25 minuts. Ho colarem i reservem.

Per altre banda farem un oli de gamba concentrat amb la closca i el seu cap, els cossos els reservem.

A continuació farem un sofregit tot tallat ben petit amb la ceba, puerro, all, pebrot i tomàquet ratllat ho confitem bè,hi afegirem el safrà i el pebre vermell tot seguit afegim el brou de peix 2 litres i mig hi afegim el arròs tot seguit afegirem el cap i pinçes del llamantòl i cuan faltin 5 minuts afegirem la cua i els cosos de gamba. El temps de cocció total serà de 25 minuts.



**Coca de recapte:**

**Ingredients:**

**Per el farcit:**

2 Pebrots vermells

2 albergínies

2 carbassons

1 pot de anxoves

4 tomàquets madurs

Herbes aromàtiques

**Per la massa:**

500gr farina

150cl aigua mineral

150cl cervesa

15 gr llevat fresc

Un raig oli oliva

10gr sal

**Descripció:**

Primer de tot farem la massa barrejan tots els ingredients fins formar una massa fina tot seguit la reservem 15 minuts o 30 minuts.

Escalibem per altre banda els pebrots i albergínia Durant 30 minuts a 200º forn.,tallarem a lamines el carbassò amb l'ajut de la mandolin, i per altre banda tallarem els tomaquets a dauets i els confitem en una paella amb herbes,sal sucre i pebre negre.

Estirarem la coca i la fornejarem a 200º sense les verdures, un cop passat el temps montarem la coca amb les verdures i posarem al damunt la butifarra tallada a rodanxes enforbarem 15 minuts més a 180º un cop fora del forn afegirem les anxoves.



### **Flam de mató**

#### **Ingredients:**

100gr de sucre

300cl llet sencera

250 cl nata líquida

250gr mató

1 sobre de cuallada

100gr mel

#### **Descripció:**

Primer de tot posarem en un motllò la mel ho reservem.

En un bol barrejarem el mató, el sobre cuallada, el sucre i la nata líquida, tot seguit triturem i afegim la llet i tornem a triturar.

Omplim els motllos i couem al forn a 180ºdurant 30 minuts al bany maria, ho reservarem a la nevera fins el moment de servir.