

## COUSCOUS NEGRE AMB CALAMARS

Cuiner: Juanma Cuadrado



### Ingredients:

- 300g de couscous
- 300ml de fumet de peix
- 4 calamars mitjans
- 2 grans d'all
- 1 ceba mitjana
- 1 tomàquet
- 4 gambes
- 3 sobres de tinta de calamar
- Oli d'oliva verge extra
- Vi blanc
- Sal

### Preparació:

- Netegeu i talleu a trossos petits els calamars. Reserveu unes anelles per al plat de cada persona.
- Traieu el cap de les gambes i reserveu-les.
- En una paella amb una mica d'oli sofregiu els calamars i aparteu-los.
- Sofregiu els caps de les gambes, aparteu-les i amb un xinès traiem tot el suc. Reservem.
- Piqueu la ceba i l'all i sofregiu-lo a la mateixa paella amb una mica d'oli
- Incorporeu el tomàquet ratllat i un gotet de vi.
- En un bol, barregeu la tinta amb una mica de fumet calent.
- Afegiu els calamars i la tinta al sofregit i incorporeu la resta del fumet i el suc de les gambes. Bulliu durant 5 minuts.
- En una cassola fonda afegiu el couscous i a continuació tot el sofregit.
- Barregeu bé i deixeu reposar fora del foc durant 4 minuts.

Guarniu amb els cossos de les gambes, les anelles de calamar i una mica d'alioli.

# GUATLLES ESCABEITXADES

Cuiner: Juanma Cuadrado



## Ingredients:

- 4 guatlles
- 3 grans d'all
- 2 cebes
- ½ pebrot vermell
- ½ pebrot verd
- 1 got de vi blanc
- 1 got de vinagre de poma
- 1 fulla de llorer
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- Pebre negre molt
- Pebre negre en gra

## Preparació:

- Traieu les cuixes i desossem els pits a les guatlles.
- Salpebreu i marqueu les guatlles en una paella amb una mica d'oli i reserve.
- Piqueu les cebes i els pebrots i ho sofregiu juntament amb els alls sencers i al mateix oli de les guatlles.
- Incorporeu el llorer, el vi i el vinagre i deixeu que s'evapori.
- Afegiu les guatlles i rostiu-les durant 10 minuts.

## VOLAUVENT DE CREMA AMB FRUITES

Cuiner: Juanma Cuadrado



### Ingredients:

- 4 Volauvent
- 250 cl de llet
- 2 ous
- 3 cullerades de sucre
- 1 sobre de sucre de vainilla
- 1 cullerada de Maizena
- 1 taronja
- 1 branca de canyella
- Anís en gra
- Fruitess variades

### Preparació:

- En una cassola infusioneu la llet amb pell de taronja, l'anís i la branca de canyella.
- Bateu els ous, el sucre i el sucre de vainilla en un bol.
- Desfeu la Maizena en una mica de llet freda i incorporeu-la als ous.
- Afegiu a poc a poc la llet infusiodada i barregeu.
- Aboqueu tot a la cassola i escalfeu sense parar de remenar fins que espesi.
- Retireu i refredeu
- Ompliu els volauvents amb una mànegapastissera i disposeeu els talls de fruita per sobre.