

Receptes del concurs de barquetes

Barqueta de paté de tonyina amb pebrot vermell

Ingredients:

Pa	Tonyina
Pebrot vermell	Tomàquet
Ceba tendra	Ous
Alls tendres	Sal
	Oli



Preparació:

Primerament, escalivem el pebrot vermell per treure'n la pell. A continuació, sofregim lleugerament la ceba, els alls tendres i una mica de tomàquet, i hi afegim també un xic de pebrot. Seguidament, ho triturarem tot amb la tonyina, un raig d'oli i un polsim de sal. Torrem el pa, hi posem el paté de tonyina per sobre i acabem la barqueta decorant-la amb una tira de pebrot vermell, una mica d'ou dur picolat i trossets d'olives negres.

Barqueta de cranc sobre fulla d'endívia

Ingredients:

Per a la barqueta:

1 Poma
2 Brots d'api
1 Porro
18 Barretes de surimi
2 Ous durs
20 o 25 Fulles d'endívia

Per a la salsa rosa:

Maionesa
Quètxup
Suc de cogombres
Una mica de sal
Una culleradeta de mostassa en pols

Preparació:

Talleu la poma (amb la pell i tot), l'api, el porro, el surimi i l'ou a daus petits i més o menys iguals. A mesura que aneu tallant els ingredients, poseu-los en un recipient. A continuació, prepareu la salsa rosa barrejant tots els ingredients per fer-la en un bol a part. Incorporeu la salsa rosa al recipient on heu anat posant els trossets i barregeu-ho tot.

Separeu i netegeu algunes fulles d'endívia. Farcieu-les amb la barreja que heu preparat anteriorment i aneu-les disposant en forma de pètals de flor en un plat pla. Finalment, decoreu les barquetes amb una tira de pebrot escalivat, una mica de julivert trinxat i unes olives.



Pastissets mentiders

Ingredients:

Per a 12 pastissets:

150 g de bacó a daus
175 g de farina de blat
1 culleradeta de llevat (equival a 5 ml)
Un pessic de sal
Pebre al gust
2 ous mitjans
200 ml de llet
85 g de mantega fosa
Julivert picat

Per a la decoració:

200 g de formatge d'untar
5 ml de llet
Pebre al gust
Sal
Mitja ceba
Sucre

Preparació:

Abans de començar, escalfeu el forn a 180° C i prepareu una safata de magdalenes amb les càpsules de paper. Seguidament, poseu el bacó al microones uns minuts perquè quedi ben cruixent i deixeu-lo refredar sobre un paper de cuina perquè absorbeixi l'excés de greix.

En un bol gran, tamiseu la farina, el llevat, la sal i el pebre i reserveu-ho tot. En un altre bol, bateu lleugerament els ous amb la llet i la mantega i aboqueu la barreja, el julivert i el bacó sobre la farina. Integreu-ho tot amb l'ajuda d'una espàtula intentant fer la mínima quantitat de moviments.

Ompliu tres quartes parts de les càpsules amb la massa i poseu la safata al forn durant 25 minuts o fins que en punxar els pastissets amb un escuradents aquest surti net. Quan els pastissets estiguin cuits, traieu-los del forn i deixeu-los refredar uns minuts a la safata abans de posar-los sobre una reixeta. Mentre els pastissets siguin al forn, prepareu la ceba caramel·litzada i la crema de formatge.

Per caramel·litzar bé la ceba, s'ha de tallar a trossos ben prims i coure-la amb prou oli i un pessic de sal a foc lent. Quan la ceba sigui tova i transparent, afegiu-hi el sucre i deixeu-la uns minuts més al foc fins que el sucre es fongui i es barregi tot en una mena de caramel.

Per preparar la crema, bateu el formatge amb un rajolí de llet i una mica de sal i pebre fins que aconseguiu la textura desitjada. Ompliu una mànega de pastisseria amb aquesta crema i poseu-la a la nevera mentre acabeu de coure la ceba i els pastissets.

Finalment, acabeu els pastissets posant-hi una mica de crema per sobre amb l'ajuda de la mànega de pastisseria i decoreu-los amb una miqueta de ceba caramel·litzada. Si voleu, també podeu empolsar-los amb una mica de pebre acabat de moldre.



Rotlles hawaïans

Ingredients:

Enciam
Tomàquets cirerols
Pinya
Pernil dolç
Ous
Oli



Preparació:

Primer, coeu els ous i deixeu-los refredar. Mentre es refreden, talleu l'enciam ben petit, la pinya i el formatge. A continuació, afegiu-hi els ous durs a trossets. A continuació, poseu tots els ingredients junts i barregeu-los ben barrejats. Poseu part de la barreja sobre un tall de pernil dolç, enrotlleu-lo i tanqueu-lo amb l'ajuda d'un escuradents. Per últim, decoreu el rotlle amb un tomàquet cirerol al capdamunt.

Barqueta de xampinyons i pernil salat

Ingredients:

Xampinyons
Pernil salat
Formatge ratllat
Xampinyons
Pa



Preparació:

Primer de tot, renteu bé els xampinyons i separeu el barret del peu. En segon lloc, talleu els peus i el pernil salat a trossets petits, afegiu-hi el formatge ratllat, barregeu-ho tot en un bol i farciu tots els barrets amb la mescla resultant. A continuació, talleu el pa a llesques d'un dit d'ample i poseu-hi els xampinyons farcits a sobre. Per últim, fiquen les barquetes al forn i deixeu-les-hi entre 10 i 15 minuts, fins que els xampinyons es vegin cuits i el formatge ratllat agafi un color una mica daurat.

Barqueta de seitons amb ceba tendra i pebrots verds

Ingredients:

750 g de seitons
3 o 4 cebes tendres
1 manat d'alls tendres
3 o 4 pebrots verds
Oli d'oliva verge
Una branqueta de julivert
Pa de barra



Preparació:

Abans de començar la preparació, traieu el cap i les tripes als seitons, renteu-los i deixeu-los en una escorredora. Quan els tingueu nets, eixugueu-los amb paper de cuina. Renteu també les cebes i talleu-les al llarg a talls prims.

Per començar la preparació, col·loqueu la paella al foc i afegiu-hi un bon raig d'oli, que el foc no sigui ni gaire fort ni gaire suau. Seguidament, afegiu-hi també la ceba tendra i sofregiu-la durant deu minuts. Mentre es fa la ceba, renteu els alls tendres i talleu-los al llarg ben fins. Ara que teniu els alls tendres nets i han passat deu minuts perquè la ceba es cogui, afegiu-los a la paella on hi ha la ceba i sofregiu-ho tot durant deu minuts més.

Tan bon punt les cebes i els alls tendres estiguin sofregits, traieu la paella del foc i poseu-hi els seitons per sobre amb una mica de gràcia (portareu els seitons a la taula en aquesta paella, per tant, penseu en la presentació del plat).

Ara, cobriu la paella amb paper d'alumini i poseu-la al foc una altra vegada. Deixeu-la a foc mitjà durant 3 minuts. (El paper d'alumini mantindrà l'escalfor i els seitons es faran amb el vapor). Quan hagin passat els 3 minuts, traieu la paella del foc i tireu el julivert tallat molt fi per sobre dels seitons. Després, cobriu novament la paella amb el paper d'alumini i poseu-la al foc durant 2 minuts més com a màxim.

Talleu els pebrots en 4 o 6 trossos (cada tros ha de cobrir més o menys una llesca de pa). A continuació, col·loqueu una paella al foc i afegiu-hi un bon raig d'oli. Quan l'oli comenci a escalfar-se, afegiu-hi els pebrots i sofregiu-los. Quan ja estiguin cuits, traieu-los i reserveu-los.

Talleu el pa a llesques més aviat primes. A sobre del pa, primer col·loqueu un tros de pebrot, després una mica de ceba i alls i, per últim, per damunt de tot això, poseu 1 o 2 seitons amb el julivert.

Bon profit!