

# SELECCIÓ DE TAPES (ELEMENTAL 3)

## El significat de la paraula *Tapes*

En els primers dies de les tapes, es posava una rodanxa de formatge o pernil amb la beguda i s'hi col·locava per sobre. Hi ha algun debat sobre per què exactament això es va fer:

- Per evitar les mosques.
- Amagar l'olor del vi dolent.
- Per evitar que el vent buidi la teva beguda

Hi ha una altra explicació diferent de l'anterior. Es diu que hi havia un dia un rei malalt, que es diferencia exactament segons qui explica la història, que no podia beure alcohol sense prendre-hi menjar. Va emetre un decret reial que insistia que tothom havia de prendre menjar amb les seves begudes. Una lleu variació d'aquest és que el benvolent rei simplement insistia que els aliments s'havien de prendre amb qualsevol beguda per preocupacions pels problemes de salut associats amb l'alcoholisme estomacal buit.

## Ametlles fregides



Tan simple, però tan deliciós! Les ametlles un llegat de l'ocupació àrab de la regió. Aquesta recepta fàcil de tapes, que es troba en bars i restaurants de tot Sevilla.

Temps de preparació: 5 minuts  
Temps de cocció: 5 minuts  
Temps total: 10 minuts

## Els ingredients

250 g d'ametlles  
2 cullerades d'oli d'oliva  
sal marina

## Instruccions

1. Escalfeu l'oli d'oliva en una paella a foc mitjà, calenta però no fumejant.
2. Afegiu ametlles a l'oli, remenant freqüentment fins que es daurin.
3. Utilitzeu una cullera per transferir les ametlles a algunes tovalloles de paper
4. Assaoneu generosament amb sal de mar i ja està llest per menjar.

## Matrimoni



Temps de preparació: 10 minuts  
Temps de cocció: 5 minuts  
Temps total: 15 minuts

## Els ingredients

Anxoves salades (anxoves) - 1 per persona  
Anxoves en vinagre (seitons) - 1 per persona  
Barra de pa fresca gran  
Amanida fresca de tomàquets del mercat

## Instruccions

1. Tallar la part superior i inferior dels tomàquets.
2. Ratlleu els tomàquets utilitzant un ratllador i rebutjar qualsevol pell.
3. Talleu el pa en llesques gruixudes de mida individual.
4. Torreu el pa fins daurar-lo.
5. Traieu el pa del torradora i escampeu el tomàquet sobre el pa.
6. Poseu una anxova salada i una anxova en vinagre sobre de cada llesca de tomàquet.
7. Es pot posar un raig d'oliva per sobre!

Sabya

---

(ΑΡΤΙΦΙΧΙ) (Diego)



Si t'agrada fer festes de "traje" amb amitats, aquesta tapa és mol fàcil i ràpida, a més pots deixar sorpreses a les persones convidades.

## INGREDIENTS

- Plàtan mascle verd
- Formatge natural d'untar
- Olivada (d'olives negres)

## PREPARACIÓ

En una cassola col·loca una bona quantitat d'oli i posa-ho a escalfar.

Mentrestant l'oli escalfa, agafa el plàtan i treu-hi la pell amb l'ajuda d'un ganivet de tall llis, quan el plàtan ja estigui sense pell, talleu-lo en rodanxes de 5 mil·límetres més o menys.

Assegura't que l'oli està ben calent ficant una rodanxa, si fa moltes bombolles pots posar-n'hi més... si no, espera que en faci i fica-les-hi.

Quan les rodanxes estiguin daurades treu-les de la cassola i col·loca-les sobre un paper absorbent i posa-hi un polsim de sal.

Una vegada les rodanxes estiguin fredes, agafa el formatge i l'olivada i unta-les de forma que quan les muntis semblin una galeta farcida.

---

## FORMATGETS ERIÇÓ (Ana)



### INGREDIENTS:

- Formatgets
- Galetes crackers
- Ametlles torrades laminades
- Ametlles senceres torrades amb pell
- Formatge en crema (tipus Philadelphia)
- Fruites confitades (gerds o mores)

### PROCÉS D'ELABORACIÓ:

Posar el formatget sobre una galeta cracker. Distribuir pel formatget làmines d'ametlles a manera de pues d'eriçó. El més pràctic és començar des del darrere cap endavant i si el formatget s'esquartera, podem arreglar-ho amb el formatge en crema.

Posar unes gotetes de formatge en crema on van els ulls i el nas. Col·locar dos trossets de mores per fer els ulls i mitja ametlla amb pell per fer al nas.

### ALTRES:

Aquestes barquetes són ideals per utilitzar com a aperitiu a algun menjar o per berenar. En cas d'utilitzar per berenar, pots acompanyar-ho amb llet o suc natural. Als nens els agradarà.

---

## **BARQUETA DE SALMÓ FUMAT (Manuel)**

**INGREDIENTS:** Pa, formatge d'untar, salmó fumat, cogombre petit i succedani de caviar.

**PREPARACIÓ:** Es torra la llesca de pa, s'unta amb formatge, a sobre es posa salmó fumat i es decora amb cogombre petit i una culleradeta de succedani de caviar.

**ACOMPANYAMENT:** Es pot acompanyar amb vi blanc, cervesa o cava.



(Vilma)

## BARQUETA DE TONYINA

Ingredients	Preparació
✓ Pa de motlle	1. Barrejar la maionesa amb la tonyina en un bol.
✓ Tonyina	2. Després agafa la llesca de pa i talla-la amb forma de triangles.
✓ Maionesa	3. Unta els triangles de pa amb la barreja del primer pas.
✓ Olives sense pinyol	
✓ Julivert picat	Finalment i per a la presentació, agafa el julivert i posa'l sobre de la barqueta, a continuació una oliva mitjana.



Bon Profit

Elemental 3

Alumna: Vilma Cantos  
Professor: Xavi Sánchez