

BARQUETES AMB IUCA, COGOMBRE A RODANXES I ALVOCAT (Cilen)

Per fer aquests barquetes vaig tallar, ceba, tomàquets i alls, he posat una paella al foc, li he afegit un raig d'oli, la ceba, els alls i sal, després quan ja estigui cristal·litzat, he posat els tomàquets.

A part, en una olla vaig cuinar la iuca uns 15 minuts i la vaig reservar, he afegit la iuca el sofregit i m'espero perquè es refredi.

En una paella poso las tires de vedella tendre i les faig el punt.

Per muntar, sobre la llesca de pa, primer vaig posar uns trossos de iuca, després la carn de vedella, el cogombre i l'advocat, una mica de sal i un raig d'oli.



PEBRE XILÈ

Ingredients:

- 2 tomàquets
- 1 ceba mitjana
- ½ julivert
- 1 vitet picat
- 1 llimona espremuda
- Oli i sal a gust

Preparació:

1. Tallar fins els tomàquets i la ceba
2. Picar el julivert al costat del vitet
3. De seguida espremer una llimona per a aconseguir suc
4. Una vegada realitzat tot, barrejar els ingredients dins d'un recipient fins obtenir una salsa.
5. Amanir amb oli i sal a gust.



El més tradicional és servir junt unes masses fregides anomenades 'sopaipillas', encara que també és agradable amb entrepans i carns.

És una recepta molt simple però d'un valor nacional molt important.

Rodrigo

VOL AU VENT DE FORMATGE DE CABRA AMB CEBA CAMEL·LITZADA I CRUIXENT DE PERNIL (Chus)

Ingredients per a 6 persones:

- 12 vol au vents
- 2 cebes
- Formatge de cabra
- 12 talls de pernil
- Sucre
- Oli

Poseu una mica d'oli a la paella i quan estigui calent, tireu-hi la ceba i feu-la fregir a foc lent. Quan sigui ben tova afegiu-hi una culleradeta de sucre i remeneu-ho.

Tireu la ceba caramel·litzada al *vol au vent*. Després, talleu el formatge de cabra i col·loqueu-lo a sobre de la ceba.

Per fer el cruixent de pernil, escalfeu el forn a 180º C. Poseu paper vegetal en una safata, a sobre col·loqueu-hi els talls de pernil i un altre paper vegetal. Deixeu-ho 15 minuts dins del forn. Quan ho tragueu, piqueu-ne un tros petit i poseu-lo a sobre del formatge de cabra i un tros més gran per decorar.

Recomano que es mengi calent.



CAUSA LIMENYA (Janet)

Ingredients

- 1 Kg de patates
- 1 Ceba petita
- 3 Llimones
- 3 Ajis de llima
- 3 Tonyines en llauna
- 2 Culleres de maionesa
- 1 Ou
- 1 Cullera gran d'oli
- 4 Olives negres
- Sal i pebre al gust

Preparació

Bullir les patates i l'ou. Una vegada bullit, treure-ho, pelar les patates i l'ou. Tot seguit, passar-les pel passapuré.
Netejar l'aji groc i tallar-lo a trossos. Batre amb sal i oli a punt de crema.
Esprémer les llimones per barrejar les patates amb l'aji, i a poc a poc afegir les llimones. Tot això ha de formar una massa que quedi compacta i manejable.

Per fer el farcit

Tallar la ceba com per fer un sofregit, rentar-lo amb aigua i sal, i escórrer. Després posar la ceba en el bol, afegir la tonyina i la maionesa. Junts barrejar-ho.

Després en un motlle rectangular, s'ha de posar una capa de la massa. Tot seguit, afegir-hi la barreja de la tonyina i per últim una capa més de la massa de la patata.



CREPS (Mariya)

Ingredients:

1. Llet - 1 got
2. Aigua amb gas - 1 got
3. Ous - 2
4. Farina - 2 gots
5. Sucre - 3 culleres
6. Sal, un pessic

Per fer els crepes, primer has de barrejar en un bol llet, aigua amb gas i ous. Batre-les bé, fins que es puguin veure les bombolles. Després hi poses la farina, però poc a poc, remena-ho tot bé. Quan estigui la consistència com un iogurt afegeix-hi sucre i sal.

A continuació posa la paella el foc, però abans has de preparar l'oli i raspall de silicona.

Fas una capa molt prima d'oli amb ajuda del raspall. Ara es el moment per començar, La primera crep normalment no es molt bo, en rus tenim aquest refrany - «La primera crep no és bona» es diu que la primera vegada pot ser sense sort. Doncs continuem.

Col·loca la massa amb ajuda de un colador fins que cobreixi tota el superfície de la paella. Quan el crep sigui dur, gira'l a l'altra banda. Si fas tot correcte pots veure petits forats en la crep (gràcies a l'aigua amb gas). Es diuen creps amb encaix.

Col·loca-ho en un plat i mentrestant estigui calent fas un toc de mantega (pots preparar un tros de mantega en la forquilla i utilitzar-ho per cada nou crep).

És molt fàcil quan tens una mica de pràctica. Jo faig trenta creps mínim per esmorzar de 4 persones.

Recomanació - és molt bona amb salmó i cogombre, si t'agrada esmorzar salat.

Llavors si vols esmorzar dolç està molt bé amb crema de llet, fruites, melmelada, mel o fruites seques.

També es pot col·locar tot a la taula per fer combinacions. És un esmorzar de dissabte sense pressa.

De beguda et recomano el te.

Bon profit!



Amanida típica russa “l’arenada sota l’abric de pell”

Per fer una amanida típica russa necessiteu els següents:

Ingredients:

- 600 gr de l’arenada salada
- 2 remolatxes cuites
- 1 ceba (segons el gust de cadascú)
- 4-5 pastanagues
- 2-3 patates grans noves
- 5-6 ous
- Sal
- 1 pot de maionesa russa o francesa



Elaboració:

1 pas: perquè el peix no quedi molt salat, s’ha de posar un mínim de dues hores en un recipient amb llet freda.

2 pas: mentrestant renteu les verdures: les pastanagues i les patates.

3 pas: després poseu-hi, en una olla amb aigua, les pastanagues netes. Afegiu-hi un polsim de sal.

4 pas: quan faci 10 minuts que les pastanagues bullin, afegiu-hi les patates rentades.

5 pas: deixeu que les verdures s’hi coguin al foc lent.

6 pas: en una olla a part, bulliu-hi els ous com mínim 3-5 minuts.

7 pas: quan tot sigui cuit, traieu la pell i la trenqueu i talleu-ho a trossets iguals les verdures cuites, els ous, les remolatxes, la ceba i l’arenada.

8 pas: en una plata ben gran, hi col·loqueu les capes en el següent ordre:

- Arengada
- Ceba
- Maionesa (1 cullera)
- Patates
- Maionesa (1 cullera)
- Pastanagues
- Maionesa (1 cullera)
- Ous
- Maionesa (1 cullera)
- Remolatxa
- Maionesa (1 cullera)

9 pas: no heu de barrejar les capes! La idea es que l'amanida es vegi com si fos un pastís.

10 pas: deixeu l'amanida a la nevera unes 4-5 hores.

11 pas: heu de servir-la ben freda com un entrant o el plat únic.
Podeu acompanyar-la amb un *xupit* de vodka i pa negre de sègol.

Bon profit!!! (Irina)