

# RECEPTES

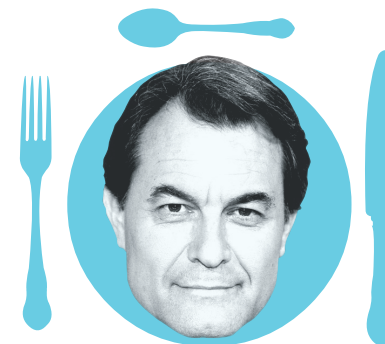
del llibre

**Josep Maria Vallès**

# Polítics a la carta

Confessions de deu polítics  
durant un bon sopar  
al menjador de casa

**X**  
V I E N A  
E D I C I O N S

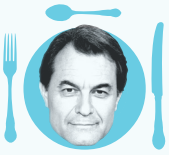


## MENÚ PER A ARTUR MAS

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa\*  
i de Josep M. Rodríguez Guerola (postres)

- Crema de bolets amb vieires
- Cua de vedella amb vi negre
- Pastís de xocolata (Pur Xocolata)

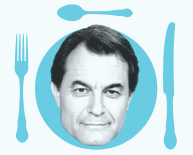
\* Per a quatre persones.



## Crema de bolets amb vieires

*600 g de rovellons ben nets*  
*1 ceba mitjana*  
*2 grans d'all*  
*Farigola*  
*Llorer*  
*1,5 L de brou de verdures*  
*0,2 L d'oli d'oliva verge*  
*Pebre negre*  
*Sal*

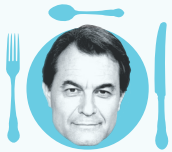
- Talleu la ceba a trossos irregulars i poseu-la a sofregir en una cassola a foc suau amb una mica d'oli. Saleu-la perquè suï més de pressa.
- Passats uns 15 minuts, afegiu-hi els grans d'all picat i els rovellons tallats. Deixeu-ho sofregir 15 minuts més sense deixar de remenar-ho. Incorporeu-hi les herbes al gust, afegiu-hi el brou i deixeu-ho bullir durant 5 minuts.
- Traieu les herbes i passeu-ho tot per la batedora fins que quedi ben fi. Rectifiqueu-ho de sal i reserveu-ho en calent.
- Poseu una mica d'oli d'oliva en una paella, i quan estigui ben calent, coeu les vieires 2 minuts per cada banda. Salpebreu-les.
- Munteu el plat posant la vieira al centre i la crema al voltant. Decoreu-lo amb germinats de ceba o el que tingueu a mà.



## Cua de vedella amb vi negre

*1,5 kg de cua de vedella tallada*  
*2 pastanagues*  
*2 tomàquets madurs*  
*1 ceba*  
*1 pebrot verd (dels llargs)*  
*2 grans d'all*  
*Farina*  
*100 g de mantega*  
*50 g de crema de llet*  
*Llorer*  
*1 branca de canyella*  
*1 arrel d'api*  
*0,2 L de vi negre de qualitat*  
*0,2 L d'aigua*  
*Oli d'oliva verge*  
*Pebre negre*  
*Sal*

- Enfarineu els trossos de cua i sofregiu-los amb força oli fins que quedin rossos. Reserveu-ho.
- Piqueu totes les verdures i comenceu a fer el sofregit amb la ceba i la pastanaga. Al cap de 10 minuts, afegiu-hi el pebrot verd i els grans d'all. Passats 10 minuts, incorporeu-hi els tomàquets madurs ratllats, el llorer i la branca de canyella.
- Tireu-hi el vi negre i deixeu-ho coure 5 minuts. En una cassola que sigui apta per al forn, poseu a macerar la cua amb el sofregit i el vi negre durant unes 12 hores.



- Preescalfeu el forn a 120 °C i poseu-hi la cassola, a la qual haureu afegit una mica més d'aigua, la justa perquè ho cobreixi tot. Tapeu la cassola i deixeu que es cogui a la mateixa temperatura durant unes 4 hores. Passat aquest temps, comproveu que la carn està tova i que se separa bé de l'os; si no, deixeu-la-hi l'estona que faci falta.
- Escorreu el suc, separeu els trossos de cua i reduïu a la meitat el suc que quedi a foc mitjà. Rectifiqueu-ho de sal i lligueu-ho amb una mica de mantega freda.
- Talleu l'arrel d'api a trossos i bulliu-la amb aigua freda i una mica de sal. Quan estigui ben tou, poseu-lo en un pot per batre, afegiu-hi la crema de llet, 50 g de mantega, sal i pebre. Bateu-ho fins que quedi una crema espessa però fina.
- Munteu el plat amb la cua de vedella i el puré d'arrel d'api, i salseu-ho tot amb la reducció d'abans.



## Pastís de xocolata (Pur Xocolata)

Pastissos individuals de xocolata, Pur Xocolata, de la Pastisseria Barcelona, del pastisser Josep M. Rodríguez Guerola, campió del món de pastisseria l'any 2011.