

RECEPTES

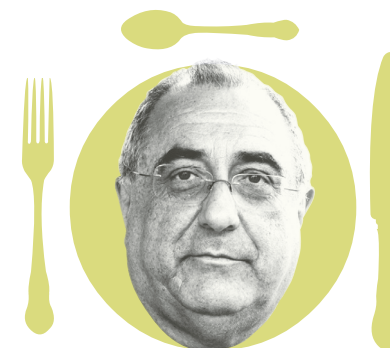
del llibre

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 JOAQUIM NADAL

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa*

- Burrata amb ruca i olivada negra,
i amanida de tomàquet, ceba tendra i tonyina
- Corbina a la brasa amb patates monalisa
i ceba de Figueres
- Mango i maduixes amb suc de taronja

* Per a quatre persones.



Burrata amb ruca i olivada negra, i amanida de tomàquet, ceba tendra i tonyina

2 burrates ben fresques
70 g de tonyina en oli d'oliva
40 g d'olivada negra
2 tomàquets madurs grans i carnosos
2 cebes tendres
Ruca
Vinagre de vi al gust
0,1 L d'oli d'oliva verge
Pebre
Sal

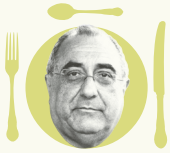
- Renteu bé els tomàquets i talleu-los a rodanxes d'1 cm, que després tallareu per la meitat. Col·loqueu-los al plat en forma de ventall.
- Talleu les burrates a rodanxes ben fines i disposeu-les al plat davant dels tomàquets.
- Talleu el blanc de la ceba tendra en làmines ben fines, i repartiu-les pel plat tot cobrint el tomàquet.
- Feu una vinagreta amb l'oli d'oliva verge, el vinagre, la sal i el pebre, i per acabar afegiu-hi l'olivada.
- Salseu tot el plat amb la vinagreta i serviu-lo.



Corbina a la brasa amb patates monalisa i ceba de Figueres

1 corbina fresca d'1,5 kg
3 patates monalisa mitjanes
4 cebes de Figueres
1 got de vi blanc sec
1 fulla de llorer
Oli d'oliva
Pebre blanc molt
Sal

- Peleu les patates i les cebes, i talleu-les a rodanxes d'1 cm de gruix. Disposeu-les en una safata per al forn. Poseu primer les patates i després, al damunt, les cebes. Salpebreu-les, mulleu-les amb el vi blanc i poseu-hi la fulla de llorer. Introduïu-les al forn, prèviament preescalfat a 170 °C, i coueu-les durant 40 minuts. Reserveu-les en calent.
- Demaneu a la peixateria que us tallin la corbina en 4 supremes sense espines i sense escates.
- Poseu el peix a la brasa amb la pell tocant a la graella. Tan bon punt veieu que està gairebé cuit, gireu-lo amb molt de compte i deixeu-lo coure per l'altra banda durant 2 minuts més.
- Poseu el peix al plat de manera que es vegi la part de la pell. Afegiu-hi la guarnició de patates i ceba al costat. Acabeu d'amanir-ho tot amb un bon raig d'oli d'oliva.



Mango i maduixes amb suc de taronja

1 mango

400 g de maduixes

0,4 L de suc de taronja natural

- Peleu el mango i talleu-lo a daus de 2 cm.
- Netegeu les maduixes, traieu-ne la part verda i talleu-les a quarts. Afegiu-les al mango. Repartiu la fruita en 4 gots, i també el suc de taronja.
- Podeu acabar de decorar-ho amb una fulla de menta o menta tallada ben fina.