

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 MERCÈ CONESA

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa*

- Crema de carabassa amb saltat de rovellons
- Mar i muntanya de pollastre i llagostins
- Taronja laminada amb mel i nous

* Per a quatre persones.



Crema de carabassa amb saltat de rovellons

1 kg de carabassa sense pell ni llavors

500 g de rovellons

1 gra d'all

Julivert picat

0,2 L d'oli d'oliva verge

Sal

- Talleu la carabassa a trossos irregulars, perquè es cogui més de pressa. Introduïu-la en una cassola amb una mica d'oli i salteu-la a foc fort fins que comenci a agafar una mica de color. Poseu-hi aigua, la justa perquè cobreixi la carabassa, i, quan arrenqui el bull, deixeu-la coure durant 12 minuts.
- Escorreu la carabassa i guardeu l'aigua de la cocció. Introduïu-la en un got alt per triturar-la amb la batedora, i aneu-hi afegint a poc a poc aigua de la cocció fins que quedi amb la densitat desitjada. Tireu-hi un bon raig d'oli d'oliva per acabar de lligar-ho tot. Rectifiqueu-ho de sal i deixeu-ho en calent fins a l'hora de servir el plat.
- Netegeu bé els rovellons i talleu-los a trossos irregulars. Piqueu el gra d'all i el julivert.
- En una paella, escalfeu una mica d'oli i poseu-hi els rovellons. Salpebreu-los i deixeu-los coure durant uns 5 minuts. Afegiu-hi el gra d'all i el julivert picat. Deixeu-ho coure 2 minuts més i repartiu-ho en 4 plats sopers.
- Finalment, tireu-hi la crema de carabassa per damunt procurant que es vegin els rovellons.



Mar i muntanya de pollastre i llagostins

1 pollastre sense vísceres i tallat a octaus

8 llagostins grans

2 tomàquets

1 ceba

1 pastanaga

1 gra d'all

Farina

1 branca de canyella

1 branca de farigola

1 fulla de llorer

0,5 L de brou de pollastre

1 got de vi ranci, conyac o brandi

Oli d'oliva suau

Per a la picada:

10 ametlles torrades i pelades

10 avellanes torrades i pelades

1 gra d'all

2 galetes maria

1 llesca de pa sec

- Enfarineu el pollastre i sofregiu-lo en una cassola. Reserveu-lo en una safata quan estigui ros.
- Salteu en el mateix oli els llagostins amb el foc fort. Reserveu-los en una safata.



- Coleu l'oli de les restes de farina. Feu servir el mateix oli de la cassola per sofregir a foc ben suau la ceba, que prèviament haureu picat. Saleu-la perquè suï més de pressa. Quan comenci a estar cuïta, als 15 minuts afegiu-hi el gra d'all picat i la pastanaga, també picada, i continueu coent-ho i remenant-ho fins que la ceba estigui rosada. Poseu-hi els tomàquets ratllats. Deixeu que es coguin i que s'evapori tota l'aigua.
- Un cop evaporada, afegiu-hi el pollastre. Tireu-hi el got de vi ranci, conyac o brandi, i deixeu que l'alcohol s'evapori. Poseu-hi les herbes i la branca de canyella, i cobriu-ho amb el brou de pollastre. Tapeu-ho i deixeu-ho coure a foc molt suau durant almenys 30 minuts. Comproveu que el pollastre estigui cuit.
- Feu la picada amb tots els ingredients (anireu més de pressa si els piqueu amb una batidora i hi afegiu una mica del suc de la cocció). Incorporeu la picada a la cassola, remeneu-ho i finalment afegiu-hi els llagostins. Deixeu que es cogui 5 minuts més, apagueu el foc i deixeu-ho reposar.
- Aquest plat queda molt més bo fet d'un dia per l'altre.



Taronja laminada amb mel i nous

3 taronges
50 g de nous
8 cullerades de mel

- Peleu les taronges eliminant-ne la part blanca i talleu-les a rodanxes.
- Repartiu-les en els 4 plats, cobriu les taronges amb la mel i acabeu el plat tirant-hi per damunt les nous una mica esmicolades.