

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 RAÛL ROMEVA

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa*

- Remenat de bolets
- Corbina a la brasa amb puré de nyàmeres i mongeta tendra
- Magrana amb suc de mandarina i malvasia de Sitges

* Per a quatre persones.



Remenat de bolets*

100 g de rovellons
50 g de camagrocs
50 g de ceps
50 g de trompetes de la mort
50 g de moixernons
50 g de flammulines
50 g de portobel·los
8 ous frescos ecològics
2 grans d'all
Julivert picat
0,2 L d'oli d'oliva verge
Sal

- Renteu bé tots els bolets i traieu-ne, si és necessari, la part de la cua més lletja. Trossegeu-los i reserveu-los.
- En una paella, escalfeu part de l'oli i, quan estigui calent, poseu-hi tots els bolets. Aneu-ho remenant de tant en tant perquè es vagin barrejant. Al cap de 10 minuts, afegiu-hi el gra d'all i el julivert ben picats, i deixeu-ho coure durant 2 minuts més.
- En un bol, trenqueu els ous i bateu-los. Poseu-hi una mica de sal i afegiu-hi els bolets. Barregeu-ho bé i deixeu-ho reposar uns minuts.
- A la mateixa paella on haureu cuït els bolets, escalfeu la resta de l'oli, i, quan estigui calent, poseu-hi tota la barreja i aneu-ho remenant. Traieu la paella del foc tan bon punt veieu que l'ou comença

* Tots els pesos dels bolets són en net, una vegada seleccionats i ben nets, a punt per cuinar.



a quedar quallat, però no del tot. Ja s'acabarà de fer amb la calor residual; és important que en quedi una mica sense quallar.

- Serviu el plat i decoreu-lo amb una mica de julivert picat.

Corbina a la brasa amb puré de nyàmeres i mongeta tendra

1 corbina fresca d'1,5 kg
300 g de nyàmeres
300 g de mongeta tendra perona (plana)
0,15 L d'oli d'oliva verge
Pebre blanc mòlt
Sal

- Poseu les nyàmeres a bullir en aigua i sal de 5 a 7 minuts. Deixeu-les refredar una mica. Quan les pugueu tocar i no us cremeu, peleu-les i introduïu-les en un recipient per triturar-les amb la batedora. Poseu-hi sal, oli i una mica de l'aigua de la cocció. Bateu-ho fins que quedi un puré homogeni i ben fi. Reserveu-ho en calent.
- Renteu bé les mongetes, traieu-ne les puntes i talleu-les al llarg, a la juliana. Poseu aigua abundant a bullir, i, quan arrenqui el bull, afegiu-hi força sal. Introduïu-hi les mongetes un cop torni a bullir i coueu-les durant 3 minuts.
- Escorreu bé les mongetes i poseu-les en un bany d'aigua amb molt de gel per tal de refredar-les de pressa i que conservin el color verd pujat.



- Salteu-les amb oli ben calent durant uns minuts, fins que estiguin calentes. Rectifiqueu-les de sal.
- Demaneu a la peixateria que us tallin la corbina en 4 supremes sense espines i sense escates.
- Coeu el peix a la brasa amb la pell tocant a la graella. Quan veieu que està gairebé cuit, gireu-lo amb molt de compte i deixeu-lo coure per l'altra banda durant 2 minuts més.
- Serviu el peix damunt les mongetes, de manera que es vegi la part de la pell. Afegiu-hi la guarnició del puré de nyàmeres al costat. Acabeu d'amanir-ho tot amb un bon raig d'oli d'oliva.



Magrana amb suc de mandarina i malvasia de Sitges

2 magranes

400 g de suc de mandarina congelat

0,15 L de malvasia de Sitges

- Talleu la magrana per la meitat, pel centre, no per les puntes. Subjecteu amb la mà esquerra la magrana i amb la mà dreta, una cullera. Doneu cops a la pell de la magrana fins que comenci a caure el fruit al bol que tindreu a sota. Retireu les poques pells que hi hagin caigut. Repartiu-ho en 4 gots.
- Deixeu descongelar el suc de mandarina i repartiu-lo en els 4 gots.
- Finalment repartiu també la malvasia en els 4 gots i serviu-ho.