

Sopa de flam

Per al caldo

Ingredients per a 6 persones:

½ porro
½ de xirivia
1 pastanaga
1 patata
1 paper de safrà
½ ceba
1 fulla d'api
¼ pollastre de pagès de la cuixa o gallina
1 os de pernil i 1 de salat
2 ossos de vedella
1 os de porc
150 g tros de garreta de vedella
mandonguilles per a la sopa
mantega per a untar

Preparació:

Tallem les verdures a trossos i les fem bullir amb la resta d'ingredients durant dues hores a foc lent. Del caldo resultant, en posem ½ litre a refredar per poder fer el flam.

Per al flam

Ingredients:

½ litre de caldo
4 ous

Preparació:

Batem els ous i els afegim al caldo fred. Aboquem aquesta barreja en una plata untada de mantega, procurant que no passi del centímetre d'alçada, i ho posem al microones 2 minuts o fins que tingui la consistència d'un flam. Ho deixem refredar i ho fem a bocins quadrats petits.

Colem el caldo que havíem fet i el posem al foc en una altra olla. Hi aboquem les mandonguilles petites i ho deixem bullir 5 minuts. Ho tastem de sal i rectificuem, si cal. Finalment hi aboquem els bocins de flam i ho deixem bullir un minut més. També s'hi pot posar el tall del caldo ben petit i tallat.

Comentaris:

Com que abans no hi havia microones el flam es feia amb una tapa fonda, que es posava damunt de l'olla del caldo i es cobria amb una altra tapadora. Aquest procés permetia quallar el flam.

Conill a la vinagreta

Ingredients:

1 conill d'1kg o 1 kg i $\frac{1}{4}$, tallat a 12 o 14 trossos
 $\frac{1}{2}$ cabeça d'all
 $\frac{1}{2}$ cabeça d'all escalivats
3 o 4 tomacons escalivats
40 g de pinyons
 $\frac{1}{4}$ de got petit (125 ml) de vinagre
 $\frac{3}{4}$ de got petit (125 ml) d'aigua
1 c s de sucre
sal, pebre i llorer
125 ml d'oli d'oliva
1 paper de safrà
1 raig de conyac

Preparació:

En primer lloc escalivem els alls i la tomaca. Per fer-ho, ho posem en una safata de forn a 180 graus. Cal vigilar que es faci tou. Habitualment els alls tardaran uns 15 minuts i la tomaca uns 25.

Daurem el conill i mitja cabeça d'all en una cassola amb l'oli. Quan el conill ja ha agafat un bon color, hi posem sal, pebre, safrà, el llorer i el conyac. Deixem que vagi coent a foc baix fins que s'ha begut el suc.

A banda, en un pot que vagi bé per a la batedora elèctrica, hi posem els alls pelats que s'han cuit amb el rostit i els escalivats, els pinyons, els tomacons sense pell, l'aigua i el vinagre i ho trinxem tot fins que queda una barreja fina. Aquesta picada l'aboquem al damunt del tall i ho deixem coure ben a poc a poc fins que s'hagi evaporat tota l'aigua.

Aquest conill també es pot acabar de fer al forn. En aquest cas, quan hi tirem la picada, posem la cassola al forn a 180 graus fins que s'hagi begut tot el suc.

Podem acompanyar el conill de patates fregides o de patates xips.

Potes amb escamarlans

Ingredients:

4 potes tallades a 4 bocins

8 escamarlans

½ ceba

1 bocí de porro

½ pastanaga

½ cabeça d'alls pelats

2 tomaquetes madures

1 paper de safrà

20 ametlles torrades

2 fulles de llorer

1 cs d'orenga

6 grans de pebre

farina per enfarinar

sal, pebre i oli

1 l del caldo de coure les potes, colat

salsa de bitxo, tipus Tabasco (opcional)

Preparació:

Primer fem bullir les potes a l'olla de pressió amb l'orenga, una fulla de llorer, sal i els grans de pebre. Les deixem entre 20 i 30 minuts, segons siguin de grosses. Quan són ben toves, les escorrem i les deixem refredar.

Un cop les potes són fredes, les espolem amb una mica de pebre, les enfarinem i les fregim en una paella amb oli. Les reservem.

En el mateix oli on hem fregit les potes hi sofregim la ceba, el porro, la pastanaga, els alls pelats, la tomaca, una fulla de llorer i el safrà. Deixem que es faci tot ben tou, hi afegim el caldo i ho fem bullir uns 15 minuts a foc suau.

En una altra paella saltem els escamarlans amb sal, pebre i una mica d'oli. I els reservem.

Passem les verdures cuites, el suc que han deixat anar els escamarlans i les ametlles torrades per la batedora elèctrica fins a aconseguir una massa ben fina.

Per acabar, posem les potes en una cassola i a sobre hi aboquem la salsa colada. Ho fem bullir uns 5 minuts i hi afegim els escamarlans. Ho tastem de sal i ho deixem bullir 5 minuts més. Si ens agrada una mica picantó, hi podem afegir unes gotes de bitxo (*Tabasco*) i llestos!

Braç de gitano de crema

Ingredients:

5 clares

3 rovells

125 g de sucre

100 g de farina de blat

1 c. s. de llevat en pols

Per a la crema:

2 rovells

3 cullerades de sucre

½ l de llet calenta

50 g de midó de morenc o midó de blat (preferible aquest últim)

Preparació:

En primer lloc fem la massa. Muntem les clares i hi afegim el sucre, els rovells, la farina i el llevat sense parar de remenar. Aboquem la barreja resultant en una plata de forn recoberta de paper sulfurat (ha de tapar tant el cul com els costats) i ho posem al forn preescalfat a 200° o 220°. La massa ha de pujar ràpid. La retirem quan comença a agafar color i, de seguida, l'aboquem damunt d'un drap o d'un paper ensucrat. Ho reservem.

Ara preparem la crema. En una tassa de llet hi desfem el midó de morenc i els rovells d'ou en fred. En un cassó al foc hi posem la resta de la llet, el sucre i la pell de llimona. Quan vol arrencar el bull hi tirem la barreja de midó i rovells que tenim reservada i ho remenem fins que espesseixi.

Per muntar el braç de gitano, escampem la crema per sobre de la massa i ho caragolem. Si volem, al final, hi escampem una mica més de sucre per damunt i ho cremem amb un cremador o amb un bufador. També ho podem cremar amb una agulla de fer mitja i fer dibuixos geomètrics.