

Bar Restaurant HOSTAL NOU

Menú diari
Esmorzar
Carns a la brasa
Cuina casolana
Entrepans freds i calents

Av. Verge de Montserrat, 11-13
Pol. Ind. Sant Pere Molanta
08739 OLÈRDOLA
Tel. 93 892 21 16

Menú diari: 9 €
DIUMENGES TANCAT



des de 1982

BAR - RESTAURANT
El Trull

MENÚ DIARI
SOPARS I BANQUETS
PER ENCÀRREC

Bisbe Estalella, 15
Tels. 93 890 33 45 - 670 20 37 03
08720 Vilafranca del Penedès



HERETAT SABARTES
El Priorat de Banyeres

CASAMENTS
CONVENCIONS
CELEBRACIONS

UN PARATGE D'ENSOMNI,
UNA CUINA D'ALT NIVELL.

Reserves: 93 804 91 64
info@grupjardi.com
www.grupjardi.com



RESTAURANT NOU CAN MARÇAL

- menú diari 11 €
- sopars (dijous, divendres, dissabte)

OBERT DIUMENGES MIGDIA

c/ Amàlia Soler, 179 - Tels. 93 817 43 63
678 85 60 94 - VILAFRANCA DEL PENEDEÈS



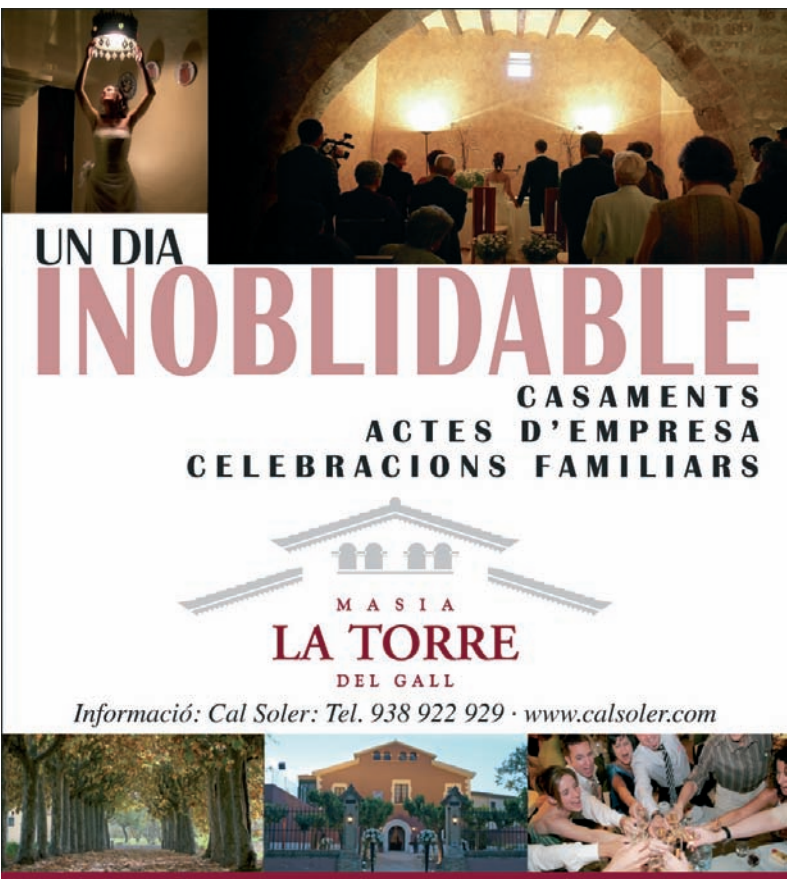
UN DIA

INOBLIDABLE

CASAMENTS
ACTES D'EMPRESA
CELEBRACIONS FAMILIARS

MASIA
LA TORRE
DEL GALL

Informació: Cal Soler: Tel. 938 922 929 · www.calsoler.com



LES PROPOSTES
d'en Francesc Murgadas



COCA DE PERES

Podria ser de préssec. De poma o fins i tot de figues o algun altre producte de temporada. Però haig de confessar una certa debilitat intemporal per aquesta fruita que, com la poma, no ens abandona en cap moment de l'any. Podran agradar-nos més o menys determinades varietats de determinats moments, però la pera sempre està disponible. I raonablement disponible. No com altres fruites que, a costa de transport i encariment, mai no falten.

Avui no parlaré de "tarta". Encara que faci servir la pasta brisa habitual. Perquè avui el que vull és donar protagonisme a la pera. I evitar-li la cocció excessiva que la deixi en forma de confitura. Que conservi encara una mica d'aquell cruixent discret (la poma és més escandalosa a l'hora de queixalar-la en cru) que tant m'agrada.

I és que avui, l'única cocció a què la sotmetré serà la del gratinador. Després de demanar ajut a una confitura perquè em faci de protector de la fruita. La confitura de l'inconstant albercoc. Una fruita que només en aquesta forma pot garantir la presència al llarg de l'any.

CONFECCIÓ

Estirar la pasta brisa per afinar-la. Punxar-la en tota la superfície amb una forquilla i disposar-la damunt la llauna del forn després d'ajustar-ne la mida si fos necessari. Escalfar el forn a 200° i, quan estigui calent, fer-hi coure la làmina de pasta durant uns 6 minuts vetllant que no es cremi.

Pelar les peres i tallar-les a làmines. Retirar els pinyols i regar-les amb un toc de suc de llimona espremuda degudament colat i reservar-les.

Posar en un cassó la confitura d'albercoc i fer-la coure uns moments incorporant-hi el licor de pera. Si cal, passar-hi la batedora per deixar-ho tot ben fi.

Un cop cuita la pasta, disposar-hi pel damunt les làmines de pera i pintar-ne la superfície amb la mermelada d'albercoc treballada. Passar-ho al forn, ara amb el gratinador engegat, durant uns 3 o 4 minuts. Fins que la superfície es comenci a daurar.

Servir-ho immediatament.

CONSELLS

Sóc conscient que estirar més un disc de pasta brisa que arriba preparat sol suposar donar-li una mida superior a la del forn. Si no us molesten les formes rares, estireu-ne només la meitat. També podeu retallar-la. O, fins i tot, passar d'estirar-la. En aquest darrer supòsit, però, allargueu el temps de cocció de la pasta fins que la veieu cuita i cruixent.

Per estirar la pasta, enfarineu el corró. Eviteu que la pasta, sobretot si estava congelada, s'hi enganxi. I enfarineu també la superfície on la poseu. Per la mateixa raó.

Les peres haurien de ser madures. Sobretot per evitar haver-hi d'afegir sucre per fer les postres dolces.

Molts forns tenen zones més calentes que altres on els productes es dauren abans. Si això es dona, gireu-los durant la cocció.

Aconsello pintar la fruita més que abocar la mermelada. Podeu repartir-la millor i garantir un resultat més homogeni. Clar que, els impacients...

Com sempre dic, hi ha la possibilitat de fer racions individuals. Però aquestes solen ocupar més espai i, si el forn no és prou gran, obliguen a fer dues o tres tandes de postres tenint en compte que ha de ser cuit i menjat. Vosaltres mateixos.

PER A LES POSTRES

INGREDIENTS

- Pasta brisa (100 grams)
- Pera (2 unitats)
- Licor de pera (1 cullerada)
- Mermelada d'albercoc (2 cullerades)
- Llimona (1 unitat)



CARACTERÍSTIQUES

DIFICULTAT
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

CALORIES
■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

PREU
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

CONFECCIÓ
■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □