



UN DIA

INOBLIDABLE

CASAMENTS
ACTES D'EMPRESA
CELEBRACIONS FAMILIARS



MASIA
LA TORRE
DEL GALL

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

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

Bar Restaurant HOSTAL NOU

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



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



BAR - RESTAURANT El Trull

des de 1982
MENÚ DIARI
SOPARS I BANQUETS
PER ENCÀRREC
Bisbe Estalella, 15
Tels. 93 890 33 45 - 670 20 37 03
08720 Vilafranca del Penedès

LES PROPOSTES

d'en Francesc Murgadas



TRUITA DE FRUITES

La setmana passada us vaig proposar una truita de xocolata i després vaig adonar-me que havia estat víctima de la febre xocolatera que recorre el cap dels nostres cuiners que preparen postres. Oblidant que hi ha una cosa tan sana i recomanable com la fruita. M'afanyo, no a corregir el meu pecat, que no n'hi va haver cap, sinó a donar una alternativa als que ja comencen a estar una mica fins a la coroneta de tanta xocolata. Amb una recepta quasi calcada d'aquella però que utilitza la fruita del temps.

Per tant, aquí us la proposaré amb pruna, préssec (que ja va descaradament de baixa) i pera. Però vosaltres sabreu quines són les vostres preferències i, per tant, amb quines altres us abelleix més de fer aquest preparat "obert" (ja sabeu que aquest és un altre dels meus conceptes preferits, que el plat es pugui adaptar a les vostres preferències).

I clar, si la patata o l'albergínia que posem en una truita la posem cuita, perquè hauríem de posar la fruita crua? Per això us proposo que la passem pel foc. Coent-la amb una mica de mantega, que estem a les postres i aquí tirar d'oli d'oliva seria un esnobisme sense massa sentit.

PER A LES POSTRES

CONFECCIÓ

Rentar la fruita, pelar-la i espanyolar-la abans de tallar-la a làmines no massa fines.

Posar en una paella un parell de cullerades de mantega i, quan estigui fosa, les làmines de fruita. Després d'un parell de tombs, espolsar-hi una bona cullerada de sucre roig i deixar coure, a poc foc, durant un quart d'hora.

Mentrestant, separar les clares i els rovells. Posar aquests darrers en un bol amb la resta de sucre i la Maizena. Treballar-ho amb l'enganyamarits per barrejar-ho bé.

En un altre bol, muntar a punt de neu les clares amb un pessic de sal.

Barrejar la fruita cuita amb els rovells treballats i, quan la mescla estigui ben feta, incorporar-hi les clares muntades tot remenant amb una espátula.

Posar a la paella una mica més de mantega i, un cop fosa i ben calenta, abocar-hi el preparat i fer la truita de la manera convencional.

CONSELLS

No us passeu amb la quantitat de fruita. Per sana i bona que sigui. Penseu que esteu preparant una truita i això reclama que l'ou quallat quedi d'una peça.

Si teniu essència de tarongina, donarà al conjunt un toc especial. També podeu gratar-hi una mica de pell de taronja. Just abans de tirar-hi els ous.

Penseu que el sucre roig es desfà més lentament. Però que no és estrictament necessari que estigui desfet. A mi m'agrada trobar, de tant en tant, un cristall de sucre. Com passa amb la sal Maldon.

És inútil que us esforceu en batre els rovells. No munten. Per tant, es tracta simplement de barrejar bé els ingredients del bol. Si voleu, ho podeu fer amb una forquilla. Per no empastifar l'enganyamarits.

Deixeu refredar una mica la fruita cuita abans de barrejar-la amb els ous batuts. Es tracta que aquests no comencin a coure abans d'hora.

Podeu optar per fer truites individuals o fer una única truita. En el primer cas, podeu optar per fer-la a la manera de la francesa o com una de patata. La vostra habilitat per tombar-les i la mida de la paella que trieu us condicionaran a força.

INGREDIENTS

- Pruna (100 grams)
- Préssec (100 grams)
- Pera (100 grams)
- Ou (6 unitats)
- Mantega (70 grams)
- Maizena (3 cullerades)
- Sucre roig (8 cullerades)
- Sal



CARACTERÍSTIQUES

DIFICULTAT



CALORIES



PREU



CONFECCIÓ

