



UN DIA

INOBLIDABLE

CASAMENTS
ACTES D'EMPRESA
CELEBRACIONS FAMILIARS



MASIA
LA TORRE
DEL GALL

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



EL ROSSEGALL
restaurant

Passeig Marítim, 72 • Tel. 938 157 063 • Vilanova i la Geltrú • www.elrossegall.net

Al costat del museu
Fondue - Restaurant

Especialitat en fondues
Acurada selecció de vins i
destil·lats
Menú diari convencional
i dietètic

NOVA
CARTA
DE TARDOR
AMB RISOTTO
I ARROSSOS

Muralla, 51
El Vendrell
Tel. 977.663.162
www.alcostatdelmuseu.com

internet - bar - Wifi gratuïta 10 Mb!

ESMORZARS i MENÚ DIARI 9 €
de dimarts a divendres

Nou horari: Entre setmana: de 9 a 21 h.
Caps de setmana i festius:
de 18 a 1:30 h.
Dilluns tancat

Tel. 93 892 19 84
Dos de maig, 34 Vilafranca del Penedès

restaurant
L'HEREU

MENÚ DEL DIA
11€

2 MENJADORS
PRIVATS
IVINE A GAUDIR
DE LA TERRASSA
D'ESTIU

HORARI: Dilluns a Dijous - migdia -
Divendres i Dissabte - migdia i nit

C/ del Casal, 1 - Tel. 93 890 22 17
08720- VILAFRANCA DEL PENEDÈS

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

LES PROPOSTES

d'en Francesc Murgadas



PER A
UN SEGON

INGREDIENTS

- Peix blanc (800 grams)
- Ceba (1 unitat)
- Sidra (1/2 ampolla)
- Mantega (50 grams)
- Crema de llet (125 grams)
- Julivert
- Sal
- Pebre blanc



CARACTERÍSTIQUES

- DIFICULTAT**
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
- CALORIES**
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
- PREU**
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
- CONFECCIÓ**
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

PEIX A LA SIDRA

Des que els irlandesos s'han proposat que la sidra acabi essent una alternativa estiuenca de la cervesa, aquesta beguda ha anat agafant un cert protagonisme al qual avui m'agradaria contribuir. Perquè el suc de poma fermentada té unes propietats que el fan força interessant a l'hora de cuinar. Té una acidesa suau que el fa recomanable per a la cocció de carns o altres productes més o menys "durs". Té un percentatge de gas que pot ajudar també a fer certes maceracions. Però, sobretot, té un gust diferent que ajudarà a donar un toc d'originalitat a certes combinacions.

Us proposo emprar-la en la preparació d'un peix blanc. Una preparació que s'acosta més a un rostit que al que solen ser aquesta mena de plats. Amb la mantega com a substituta del tradicional oli d'oliva. I amb la salsa lligada amb crema de llet. Que, al cap i a la fi, la sidra és una beguda del nord. Encara que hagi establert des de fa temps una ambaixada al cantó cantàbric dels Pirineus.

CONFECCIÓ

Pelar la cebra i tallar-la al llarg a fils no massa fins. Untar una plata de forn amb la meitat de la mantega i disposar aquesta cebra pel damunt, formant una capa que faci de base als talls de peix.

Netejar els talls de peix, salar-los pels dos costats i dipositar-los damunt el llit de cebra. Abocar la sidra en l'atuell i distribuir la resta de mantega, feta a bocins menuts, per damunt del peix després de donar-li un toc de pebre mòlt.

Passar el recipient al forn, prèviament escalfat a 220°, i deixar-lo coure durant uns 20 minuts tot regant-lo de tant en tant amb el suc que es vagi fent. Girar els talls a mitja cocció.

Un cop enllestida, passar els talls i la cebra cuita a la plata de servei, tornant-la al forn, ara ja apagat.

Passar el suc de cocció a un cassó i fer-li arrencar el bull per reduir-lo a dues o tres cullerades. Aleshores, incorporar-hi la crema de llet i deixar que bulli un minut abans de retirar-lo del foc, incorporar-hi un parell de cullerades de julivert cisellat menut i regar amb tot plegat els talls de peix.

CONSELLS

No tinc preferència per cap peix blanc en particular per aquesta recepta. Només hauria de permetre fer uns talls d'un parell de dits de gruix. Per aquest cop, ens podríem decantar per un turbot. En ser un peix que es pot criar, sol tenir un preu més ajustat.

I ja que hem ajustat el preu, decanem-nos per una cebra tot i que l'escalunya seria més ajustada a la presència de la mantega. Per allò de les tradicions culinàries.

El temps de cocció caldrà ajustar-lo al gruix del peix. Es tracta d'evitar que s'assequi excessivament. Per tant, si és més fi, aneu vetllant-ho de tant en tant. Que la salsa ajuda, però no fa miracles.

Tot i que el turbot tingui pell, no la retireu. Un cop cuit, és fàcil de treure si sou dels qui no us agrada. Però penseu que hi ha gent que se la menja amb molt de gust. A més, ajuda a mantenir la carn compacta. O no heu deixat mai mig tall de peix enganxat a la planxa?

L'ús de la mantega no és una concessió a la cuina estrangera. És la utilització racional d'un greix que aguanta temperatures més altes que l'oli. La dietètica, per un dia, deixem-la de banda.