



**Restaurant Masia Segarrulls**  
FINCA PRIVADA  
SERVEI CARTA DIARI



**Restaurant TORRE BLAVA**  
HOTEL SOLVI Vilanova

**SALONS PRIVATS**  
de 14 a 120 comensals.  
**Per a celebracions familiars, d'empresa, casaments, comunions i altres**

Cra. C-15, km 12.500 - Pujada al Castell d'Olèrdola  
SANT MIQUEL D'OLÈRDOLA  
Tels: 938 90 37 99 / 937 43 14 59  
e-mail: restaurant@masiasegarrulls.com  
www.masiasegarrulls.com



Gaudeixi de la millor cuina mediterrània en un privilegiat entorn davant del mar  
**ESPECIALITAT EN ARROSSOS**  
XATÓ TRADICIONAL (RECEPTA PRÒPIA)

Passeig Ribes Roges, 1  
VILANOVA I LA GELTRÚ  
Tel: 93 815 12 45  
Fax: 93 815 70 02  
e-mail: info@hotelsolvi70 / www.hotelsolvi70.com

DIRECCIÓ Família Alonso del Pozo




**NADAL**

**ACTES D'EMPRESA · FESTES PRIVADES**

**MENÚ ESPECIAL DE NADAL (3 plats)**

*Brou de Nadal*

Zurito d'amanida de favetes baby amb pernil a la vinagreta de menta fresca o Canelons d'aneç a la crema de bolets

Àneç del Penedes daurat al forn amb prunes i pinyons o Orada a l'estil tradicional amb patata, ceba i tomàquet al forn

Duet Mousse Cava amb gerds / Toffe amb xocolata

**Celler:** Vins René Barbier Mediterraneo  
Cava Brut Nature Aria Segura Viudas · Aigua mineral

Cafè - Infusions

Preu 39€ iva inclòs · Copa Licor cafè 2,50 €  
**Masia la Torre del Gall - 93 892 29 29**

Per a treballadors en ACTIU

**CURSOS SUBVENCIONATS**

**CURSOS DE RECICLATGE SECTORIALS D'HOTALERIA** dirigits a persones en actiu d'hostaleria

CURS	HORES	INICI	FI	HORARI
Rebosteria-Pastisseria	20	20/10/08	3/11/08	Dilluns i dimecres 16h a 20h
40 menús per al dia a dia	20	21/10/08	4/11/08	Dimarts i dijous 16h a 20h
Cuina Creativa	20	11/11/08	25/11/08	Dimarts i dijous 16h a 20h
Tapas i entremesos	24	17/11/08	3/12/08	Dilluns i dimecres 16h a 20h
Manipulador d'aliments	10	3/11/08	5/11/08	Dilluns, dimarts i dimecres 16:30h a 20h
Manipulador d'aliments	10	1/12/08	3/12/08	Dilluns, dimarts i dimecres 16:30h a 20h

**CURS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL** dirigit a persones en atur inscrites al SOC com a demandants d'ocupació

CURS	HORES	INICI	FI	HORARI
Ajudant de cuina	434	13/10/08	31/3/09	Dilluns a divendres de 16.30 h a 20.30 h

Les places són limitades

**INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓ A:**  
APLITEC GABINETE ASESOR  
CR. ALBINYANA, 31-33, LOC. 2  
43700 EL VENDRELL - TEL. 977.66.51.52  
e-mail: emma@aplitecformacion.com






**LES PROPOSTES**  
d'en Francesc Murgadas



PER A UN PRIMER

**INGREDIENTS**

- Coliflor (1 unitat)
- Ceba (1 unitat)
- Pastanaga (2 unitats)
- Tomàquet madur (2 unitats)
- Pernil (150 grams)
- Crema de llet (1 decilitre)
- Sal
- Pebre



**CARACTERÍSTIQUES**

**DIFICULTAT**  
■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

**CALORIES**  
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

**PREU**  
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

**CONFECCIÓ**  
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

**CREMA DE COLIFLOR**

És un clàssic en aquesta mena de preparacions. Per això, en aquest menú que podríem qualificar de capicua, he volgut que fos la protagonista. La coliflor.

Ram de flors engruixit, la seva carnositat, tot i ser menor, permet tractar-la com una patata però obtenint un sabor major i millor. Per tant, quan ja està cuïta, la podem passar per la batedora o aixafar-la per obtenir, segons la proporció de líquid que hi deixem, des d'una sopa clara a un puré consistent que ens permeti fer flams. Avui, amb l'ajut de la crema de llet, ens quedarem a meitat de camí. En una crema.

Però, per treure-li l'aspecte malaltís que molts li podrien atribuir, acolorirem una mica la part líquida i mantindrem uns petits pomells de la mateixa verdura com a entrebancs perquè, a l'hora de menjar-la, facin costat als encenalls de pernil.

Es tracta d'evitar que els comensals, afamats o apressats, es duguin la tassa a la boca, xarxupin i diguin immediatament: "Què hi ha de segon plat?". Menjar és quelcom que mai no hauria de fer-se apressadament.

**CONFECCIÓ**

Separar la part exterior de la coliflor en petits pomells i tallar la resta a bocins més o menys regulars. Posar-ho en un recipient de microones amb la ceba pelada i tallada a tires fines, les pastanagues pelades i ratllades i els tomàquets fets a quarts i sense llavors. Afegir-hi un quart de litre d'aigua, salpebrar-ho i fer-ho coure al microones a tota potència durant un quart d'hora. Retirar alguns pomells de coliflor per fer d'entrebancs i incorporar a la resta 100 grams de pernil tallat a daus. Passar-hi la batedora fins deixar-ho tot reduït a puré.

Afegir-hi aigua calenta fins la consistència que ens agradi, tastar-ho i, si cal, rectificar-ho de sal i pebre. Passar-ho novament pel microones a tota potència durant 5 minuts.

Retirar-ho i incorporar-hi la crema de llet remenant-ho una mica. Tirar-hi els pomells de coliflor reservats i els encenalls de pernil. Dur-ho a taula immediatament.

**CONSELLS**

Procureu que la coliflor no sigui massa grossa. Ep, si no voleu que us en quedi una tassa per a l'hora de sopar.

El pernil, 100 grams en una peça (encara que no és obligatori) i els 50 restants en encenalls. I aneu en compte amb la sal a l'hora de preparar la crema si el pernil és del que s'anomena "país". Alguns són força salats.

Com que probablement els tomàquets seran "de rama", teniu dues opcions. Pelar-los abans de coure o, un cop el puré enllestit colar-lo. La batedora sol deixar bocins de pèl que no tothom tolera. Cas que feu aquest colat, premeu el residu amb el revers d'un cullerot per treure'n tota la substància.

El microones és un gran ajut en la cocció de les verdures. Evita que es dissipin en l'aigua perdent vitamines. I respecta la textura de les delicades en no remenar-les com a l'olla quan bull.

La majoria de microones tenen la plata rotatòria. Si no fos així en el vostre cas, remeneu allò que estigueu coent a mitja cocció. I no patiu per aturar el microones. La tècnica de cocció ho permet.

Si el pernil del final és bo (és una bona estratègia per fer enrabiar la cunyada) poseu-lo als plats un cop escudellats. Això sí, que estiguin calents.