



MASIA LA TORRE DEL GALL
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'anec a la crema de bolets

Ànec 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 Mediterraneum
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

Casaments Cal Blay
www.calblay.com

JORNADA DE PORTES OBERTES

Vallformosa
9 de novembre '08
(de 11.00h. a 15.00h.)

Vine i descobriràs tots els encants d'aquest indret per celebrar el dia més especial. T'oferirem la nostra gastronomia i t'obsequiarem amb un detall

Prèvia confirmació: Tel. 93 891 41 52 (Eva) o esdeveniments@calblay.com

PROPERAMENT PORTES OBERTES MASIA TORREBLANCA I JOAN SARDÀ



restaurant cantallops

- CUINA VASCO-CATALANA D'AUTOR
- Menú diari de qualitat a 12 € amb suggeriments (migdia)
- Menú cap de setmana a 20 € amb suggeriments de temporada
- ES FAN MENÚS CONCERTATS PER A GRUPS (migdia i vespre)

C/ Santa Margarida, 34
08793 Cantallops (Avinyonet del Penedès)
Tel: 93 897 01 85
e-mail: restaurantcantallops@boschmarin.com

Vine a tastar el nostre menú de castanyada aquest cap de setmana a 23 €. No te'n penediràs !

Horari: Dilluns tancat. Dimarts a diumenge cuina vasco-catalana d'autor, obert les nits de divendres i dissabte

LES PROPOSTES
d'en Francesc Murgadas



PER A UN SEGON

INGREDIENTS

- Fetge de vedella (4 talls)
- Pastanaga (4 unitats)
- Mantega (30 grams)
- Vinagre balsàmic o de Xerès (2 cullerades)
- Sal
- Pebre



CARACTERÍSTIQUES

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

FETGE DE VEDELLA AMB PASTANAGA

Un altre producte que les nostres formes de fer condemnen a ser poc apreciat. El fetge. En aquest cas, el de vedella.

Massa sovint sotmès a la tirania de l'all i juli-vert després de passar pel foc impenitent i poc educat de la brasa, quan arriba a la civilitzada paella, per aquella influència anglosaxona que fa dolent tot el que no aprecia, acaba sotmès a una cocció llarga, intensa i un punt sobtada que el deixa convertit més en bistec que en un parent una mica eixut del foie-gras. I no perquè el fetge de vedella sigui gras, que no ho és, sinó perquè li fem perdre tota l'aigua que té. I tan poc que ens hauria costat, si no estiguéssim tan pagats de la nostra cuina, aprendre dels italians a treballar-lo amb la ceba. A foc suau i en un atuell tapat, si més no en els primers minuts.

Per això, intentant refer la malifeta i sense que els italians puguin atribuir-se l'invent, us proposo coure'l amb la soferta pastanaga. Que ella també es mereix de tant en tant un moment de glòria, què caram. Tot i el toc dolç que aporta als preparats en què li donem el protagonisme. Que aquest defecte es pot compensar fàcilment. Per què serveixen les herbes i les espècies, sinó?

CONFECCIÓ

Rentar i pelar les pastanagues abans de ratllar-les amb el ratllador intermedi i en sentit més o menys longitudinal.

Posar la mantega en una paella i fer-la fondre a foc suau. Quan estigui fosa, incorporar-hi la pastanaga ratllada i tancar l'atuell per fer-la coure, sempre a poc foc, durant 5 minuts i remenant de tant en tant.

Mentrestant, eixugar i salpebrar el fetge per passar-lo a la paella just amb la pastanaga i fer-lo coure 3 o 4 minuts per cada cara, ara amb la tapadora retirada perquè perdi l'aigua que la pastanaga hagi deixat anar.

Quan el fetge estigui cuit, passar-lo a un plat calent o al forn calent (apagat, però) per mantenir-lo calent. Repartir-hi la pastanaga al voltant i, apujant el foc de la paella, tirar-hi el vinagre i, gratant el fons de la paella amb una espàtula de fusta, deixar coure una mica el suc que es faci per reduir-lo.

Al moment d'anar a taula, tirar per damunt del fetge aquest suc, tot repartint-lo.

CONSELLS

Sé que no em fareu massa cas però jo us ho haig de dir. Que els talls de fetge no siguin massa fins. Si cal, partiu-los entre dos comensals. Però que no siguin escalopes, que queden com soles de sabata.

Les pastanagues, si poden ser novelles millor. Aquelles que encara porten les fulles, demostrant que no fa un mes que tomben pel món.

Parlo de rentar i pelar les pastanagues perquè pelar-les directament pot suposar passar la terra a la part pelada, amb el perill que això suposa.

El temps de cocció del fetge podrà variar, haurà de variar, en funció del gruix que hagueu demanat que tinguin els talls.

Entendreu que què optat per un vinagre envellit i, per tant, molt menys àcid que els vinagres convencionals. No es tracta de disgustar ni el gust suau del fetge ni el dolçenc de la pastanaga.

El plat o el forn calents no són un caprici. El fetge, com totes les carns, un cop cuit s'ha de deixar reposar en calent una mica. Perquè acabi de coure's i perquè "es relaxi", reabsorbint els suc's i fent-se més melós.