



1^{ER} SOPAR
DEDICAT A LA FIGURA DE LA
CASTANYERA
31 D'OCTUBRE 2008

...i si véns vestit de castanyer/a et convidem a una ampolla de cava (només adults, el nens, si es disfressen, tindran gominoles)

PRIMER PLAT
Amanida d'espínacs frescos amb bacallà, panses, castanyes, vinagreta de mel i escuma de moniatos cuits amb sèsam

SEGON PLAT
Costellam ibèric confitat amb castanyes i rossinyols
o
Orada a l'espatlla amb puré natural de patates i moniatos al forn

POSTRES
Catànies de castanyes amb cafè, xocolata i gelat de vainilla
Pa, aigua, vins del Celler Castell del Mirall i cafè

25 €
(7% IVA NO INCLÒS)



suMoll
Celler Castell del Mirall · Ctra. Sant Sadurní-La Granada, km 8
Tel. reserves: 93 897 50 89
sumoll@sumoll.com · www.sumoll.com

LES PROPOSTES
d'en Francesc Murgadas

PERES AMB FORMATGE

En el temps de cítrics en què hem entrat, les pomes i les peres resisteixen. La gran diversitat de varietats que els agricultors han creat permet garantir-ne el subministrament al llarg de tot l'any.

Per tant, aquest preparat seria un preparat que podria presentar-se a taula durant tot l'any. Sobretot en la seva variant freda, que ara les calefaccions garanteixen una temperatura més que acceptable a la majoria de menjadors.

De fet, el que us proposo són unes postres complexes. Una suma de peres en almívar i gelat de formatge. Que encara que jo no congeli ni refredi molt el formatge, podria perfectament fer-se.

Amb el toc de la vainilla i la mel enriquint el tradicional almívar de sucre sol i disposant pel damunt del formatge les ametlles caramellitzades i esmicolades (o el praliné que ja venen fet, que tampoc no cal complicar-se la vida més del necessari).

Com tots els preparats complexos, darrera observació, la forma de treure'ls a taula ajuda molt a l'èxit. Però aquí sí que no hi vull entrar. Els gustos són massa diversos i em picaria els dits. Per tant, us proposo una presentació d'allò més convencional.

CONFECCIÓ

Posar el formatge blanc en un bol i incorporar-hi dues cullerades de mel tot treballant el conjunt. Passar-ho a la nevera per refredar-ho i que agafi més consistència.

Posar les altres 4 cullerades de mel en un cassó amb mig got d'aigua i acostar-ho al foc. Tot remenant, esperar a que es desfaci completament la mel. Aleshores, pujar el foc i fer bullir el conjunt durant 3 o 4 minuts sense remenar.

Mentrestant, pelar les peres, fer-les a "grills" longitudinals i obrir la beina de vainilla al llarg perquè deixi anar millor la fragància. Passat el temps de cocció de l'almívar, incorporar-hi les peres i la vainilla i deixar que coqui, a foc suau, durant aproximadament un quart d'hora. Un cop llest, retirar una mica d'almívar de les peres i posar-lo en un atuell a la nevera per refredar-lo. Les peres i la resta d'almívar, deixar-les en el mateix cassó per mantenir-les tèbies.

A l'hora de servir, barrejar el praliné esmicolat amb el formatge i fer-ne boles que posareu al centre dels plats. Escórrer els talls de pera i disposar-los al voltant. Regar el conjunt amb un rajolí de l'almívar fred de la nevera.

CONSELLS

Busqueu peres de garantia. Per tant, fugiu dels "xatarreros" que porten palets de peres que poden fer bona cara però que són les cues de les collites. Cert que són més econòmiques i els temps demanen economia. Però segur que teniu altres partides des de les quals podeu compensar aquesta despesa extra en unes peres de qualitat.

Procureu que totes tinguin el mateix punt de maduresa. Altrament, unes es desfaran i les altres encara estaran crues o consistents.

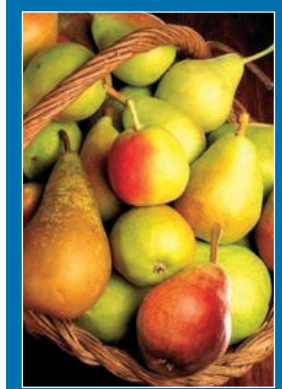
Les cullerades de mel són soperes. La quantitat hauríeu de veure d'ajustar-la a les vostres preferències i també a l'estat de la mel. Una mel espessa aguanta més a la cullera i, per tant, fa la cullerada més grossa.

Si sobra almívar, no el llenceu. Si ha quedat prou espès, una fruita fresca, tallada i "amanida" amb ell, resulta deliciosa. Això sí, no el deixeu sense tapar. És aigua amb sucre, molt de sucre. I resulta fàcil que fermenti.

PER A LES POSTRES

INGREDIENTS

- Pera (4 unitats)
- Mel (6 cullerades)
- Vainilla (1 beina)
- Formatge fresc tipus Mascarpone (175 grams)
- Praliné esmicolat (4 cullerades)



CARACTERÍSTIQUES

DIFICULTAT
■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

CALORIES
■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

PREU
■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □

CONFECCIÓ
■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □



Restaurant Masia Segarrulls
FINCA PRIVADA
SERVEI CARTA DIARI

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: restaurante@masiasegarrulls.com
www.masiasegarrulls.com



Restaurant TORRE BLAVA
HOTEL SOLVI Vilanova

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

BAR RESTAURANT COALA



Especialitats:

- Entrepans
- Torrades
- Plats combinats
- Tapes
- Menús diaris

DINARS I SOPARS de NADAL per a grups i empreses. Informa't!

LOCAL PER A CELEBRACIONS: FESTES FAMILIARS I REUNIONS D'AMICS, ETC.

Av. Tarragona, 44 • Tel. 93 890 51 57
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