

SHOWCOOKING

CARLOTA CLAVER

XEF I PROPIETÀRIA DE LA GORMANDA



**18 OCT A LES 12H
PARC CENTRAL**

CUINA DE PROXIMITAT

AJUNTAMENT DE
SANTA PERPÈTUA
DE MOGODA



RECEPTARI By Carlota Claver

SHOWCOOKING



CALAMAR FARCIT DE BOTIFARRA DEL PEROL I BOLETS DE TEMPORADA

Calamar farcit de botifarra del perol i bolets de temporada, acompanyant d'una reducció de brou, sofregit i un allioli d'all confitat.

INGREDIENTS (PER A 4 COMENSALS)

- 4 peces de Calamar aprox 150gr cada un
- 300gr Botifarra del perol
- 100gr Bolets de temporada
- 400ml Brou d'au
- 2 ous
- 150gr Ceba de Figueres
- 150gr de sofregit de tomàquet
- (Ceba, tomàquet i carn de nyora)
- 65gr Pebrot vermell
- 10gr Picada verda (Juliverd, all sec i safrà)
- 20gr de picada de fruits secs (Ametlla, Avellana, Pinyons del país, Anís estrellat i bitxo).
- 1 branqueta de Farigola
- 1 branqueta de Romani
- 3 dents d'all
- 25ml d'Anís del Mono
- 450ml AOVE
- 25ml Cognac
- 0,005 Kg de sal
- 5gr de pebre negre

ELABORACIÓ

PEL CALAMAR

1. Netejar els calamars. separar el cos de les potes i la cocotxa, eixugar bé el cos del calamar amb paper secant i reservem tot en fred

PER LA FARSA

1. Pelar i tallar la ceba en brunoise.
2. Pelar la botifarra del perol i tallar-la a daus ben petits
3. Picar finament els bolets
4. Picar finament 1 dent d'all
5. En una cassola amb una mica d'AOVE daurarem la botifarra del perol i la reservarem.

Amb les potes i les cocotxes del calamar, les saltajarem en aquesta cassola i les reservarem. Haurem d'afegir un miqueta més d'aove i seguirem afegint la ceba per sofregir-la, , un cop doradeta incorporarem l'all picat i continuarem fins a obtenir una ceba i uns alls ben cuits. Ara serà el moment d'afegir els bolets.

7. A la mateixa cassola, incorporarem tot el que hem reservat per barrejar-ho i que ens quedi una farsa homogènia. Un cop aconseguit ho reservarem a la nevera

6. Un cop fred, farem els calamars amb aquesta farsa i tancarem amb un escuradents i tornarem a reservar-los al frigorífic

RECEPTARI By Carlota Claver

SHOWCOOKING



PER LA SALSA

1. En una cassola amb una mica d'AOVE, incorporarem el pebrot vermell picat i sense llavors ni pell i el saltarem, incorporarem el sofregit i flambajarem amb el cognac.
2. De seguida afegirem el brou d'au, la picada verda i la de fruits secs. juntament amb la miqueta d'anís del Mono. Cuinarem aproximadament durant uns 15minuts
3. En un robot, triturarem tota la salsa fins arribar a obtenir una crema ben fina.
4. Reservem la Crema al frigorífic

PER L'ALLIOLI

1. En un got de tourmix afegim un dent d'all confitat amb oli, un ou, 225ml d'AOVE, sal i pebre negre i amb una batadora elèctrica farem un all i oli ben muntada
2. Incorporem l'allioli en una màniga pastissera i reservem al frigorífic

PER L'EMPLATAT

- En una cassola amb una miqueta d'aove i el foc molt fort marcarem el calamar farcit fins que agafi color daurat i llavors incorporarem la salsa baixant al mínim el foc perquè fagi xup xup fins reduir el sogregit i quan estigui cuit podrem començar a disposar al plat.
- De seguida i amb molt de compte traurem l'escudats.
- Escollirem el plat que més ens agradi amb una miqueta de fundaria i començarem a disposar tots el ingredients.
- Al mig del plat col·locarem el calamar centrat, naparem amb la salsa perquè quedi ben cobert.
- Amb l'allioli posarem punts al voltant del calamar i al seu cap d'amunt.
- Al costat i al damunt del punts de l'allioli col·locarem alguns fruits secs, pinyons, avellanes Ametlles.
- Incorporarem al plat alguns bolets per acabar la nostra guarnició.
- Per últim amb un rallador, rallarem una mica de pell de llimona al calamar.