

Canelons lleugers de marisc

16 fulls de pasta wonton • 16 escamarlans grans
4 tomàquets en branca • 50 g d'olives d'Aragó
1 cullerada d'ous de truita • Oli d'oliva

- 1 Calculem les quantitats en funció de quants canelons per persona vulguem servir. Si es tracta d'un aperitiu, en podem preparar un per persona i algun extra per a qui vulgui repetir. Aquesta proposta és per a un primer plat, de manera que hem de calcular dos canelons per comensal.
- 2 Coem els fulls de pasta wonton en aigua bullent. Recomanem coure'n alguna de més, per si se'n trenca alguna en el procés. La cocció ha de durar tan sols 1 minut. A continuació, les refredem en aigua amb gel.
- 3 Pelem els escamarlans crus i retirem l'os de les olives. Ho reservem.
- 4 Escaldem els tomàquets, els pelem i en retirem les llavors. Conservem la carn trossegada dels tomàquets.
- 5 En un extrem de les fulles de pasta, disposem un escamarlà, una culleradeta de tomàquet trossejat, olives i ous de truita. Enrotllem els canelons i els escalfem al forn durant 5 minuts a 190 °C. Els servim immediatament. Els podem presentar acompanyats d'un rajolí d'oli d'oliva.

Coulant de xocolata

5 ous sencers • 5 rovells s d'ou • 250 g de xocolata al 70 % de cacau • 250 g de mantega • 100 g de farina

- 1 En un cassó, fonem al bany maria la mantega juntament amb la xocolata; ho barregem bé i ho reservem fora del foc.
- 2 Amb les varetes elèctriques, muntem tant com puguem, d'una banda, els ous sencers i, de l'altra, els rovells d'ou.
- 3 En un recipient, barregem amb l'espàtula els rovells muntats amb l'ou muntat i la xocolata fosa. Hi empolem a poc a poc la farina incorporant tots els ingredients i mantenint l'esponjositat de l'ou.
- 4 Disposem la massa del coulant en un motlle o en una tassa resistent al forn i l'enforem a 190 °C durant 5-6 minuts, fins que la primera capa qualli i l'interior quedi líquid i calent. Hem de servir-lo a l'instant.
- 5 L'única dificultat del coulant és muntar bé els ous sense perdre esponjositat a l'hora d'incorporar-hi la xocolata tèbia. Un cop aconseguida la massa, hem de vigilar que no es passi al forn o perdrem aquest cor líquid que tant agrada.



Receptes de NADAL



MercatTorreblanca



www.mercattorreblanca.cat



2 hores
pàrquing
gratuit



Llenguado amb olives, mel i taronja

4 llenguados • 300 g d'olives d'Aragó • 1 cullerada de mel
2 taronges • Fulles d'enciam

- 1 Retirem els ossos de les olives i les triturarem juntament amb una culleradeta de mel fins a obtenir una olivada densa.
- 2 Banyem els lloms de llenguado ben nets en aquesta pasta i els disposem amb cura en una safata de forn, sobre una capa de rodanxes de taronja fines.
- 3 Ho coem a 180 °C durant 8-10 minuts, fins que el llenguado es cogui completament. Servim amb cura tant la taronja com els lloms de llenguado arrebossats a l'olivada. Podem decorar el plat amb unes fulles d'enciam.



Les taronges són molt riques en sals minerals: potassi, calci i fòsfor, i en vitamines A, C i B.



Tastets de foie

250 g de foie semicuit • 50 g de codonyat
50 g d'ametlla trossejada

- 1 Escalfem el forn a 180 °C. Posem en una safata l'ametlla i la torrem fins que agafi color. Deixem que es refredi per complet.
- 2 Tallem el codonyat a daus petits de mig centímetre aproximadament.
- 3 Amb les mans formem una petita bola de foie de la mida d'una castanya, l'aixafem una mica fent una espècie de cercle, inserim a l'interior un dau de codonyat, tanquem la bola completament i tornem a donar-li forma esfèrica. Hem de fer-ho ràpid; en cas contrari, se'ns enganxarà a les mans i es desfarà.
- 4 Passem les boles de foie i codonyat per l'ametlla i premem una mica la bola amb la mà perquè l'ametlla quedi ben adherida per fora. Servim aquests tastets ben freds en un bol.
- 5 Podem servir aquestes boles amb alguna melmelada especial, com ara de vainilla i tomàquet, o confitura de roses.



Brie arrebossat amb taronja



1 capsa de formatge brie de 8-10 unitats
1 cullerada de farina • 1 ou • 2 cullerades de pa ratllat
2 cullerades de melmelada de taronja • Oli d'oliva

- 1 Si no s'ha comprat en porcions, tallem el formatge brie en petits triangles que arrebossarem en farina, ou batut i pa ratllat.
- 2 Els deixem reposar durant mitja hora a la nevera i els fregim en oli d'oliva ben calent.
- 3 De la paella, els passem a paper de cuina absorbent per retirar l'excés d'oli i els presentem acompanyats d'una cullerada de melmelada de taronja.

El brie s'elabora amb llet crua de vaca. Està cobert amb una suau capa completament comestible, formada per la floridura *Penicillium candida*. La textura és cremosa i el sabor delicat.

