

# Receptari





# Portobello en escabetx de vinagre d'arròs i sake amb tonyina marinada

 PABLO FERMOSELLE MUÑOZ



## Ingredients

### • Per a l'escabetx:

- 80 Oli d'oliva
- 20 g. Oli de sèsam
- 100 g Aigua
- 50 g Salsa de soia
- 50 g Miren (vi d'arròs)
- 100 g Sake
- 100 g Vinagre d'arròs
- 50 g Api
- 50 g Carlota
- 50 g Porro
- 60 g Ceba
- 2 fulles de llorer
- 4 dents d'all
- 20 grans de pebre negre
- 10 Portobello

### Per a la tonyina marinada:

- 1 Tac de tonyina
- 200 g soia
- Pebre



Si hem recollit molts bolets i no volem que se'ns posen dolents, es podria ficar en pots i fer en conserva tradicional.



## Elaboració

Tallar els bolets en 4 o 8 trossos depenent la grandària del bolet i reservar.  
Tallar la resta de verdures en la grandària desitjada i sofregir en l'oli d'oliva.  
Agregar les fulles de llorer, els alls i els grans de pebre.  
Vesar el vinagre i deixar reduir uns 3 minuts.  
Afegir la resta dels ingredients líquids i donar un bulliment.  
Agregar sal, parar el foc i agregar els portobellos.  
Deixar refredar i conservar en frigorífic.

Per a la tonyina:

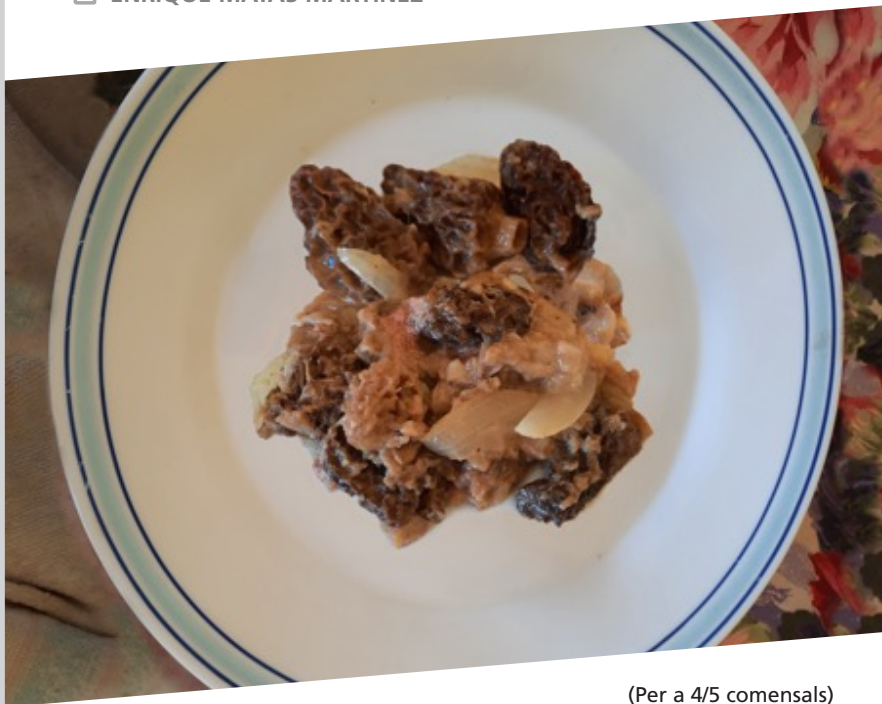
Tallar la tonyina en un rectangle de com 3 × 3cm i uns 15 de llarg.  
Posar en un taper i cobrir amb la soja.  
Deixar marinar per uns 20 minuts.  
Traure de la marinada, assecar bé i salpebrar.  
Marcar per tots els costats en una paella antiadherent i deixar refredar en el frigorífic.  
Tallar en rodanxes i acabar el plat.

Nota: Per a l'acabat usarem un plat fondo, col·locarem la tonyina en el mig del plat i al voltant col·locarem l'escabetx de portobello i les verdures.

## Múrgoles amb manetes de porc

(El que ve a ser el clàssic de múrgoles farcides, però amb un toc castellà).

 ENRIQUE MATAS MARTÍNEZ



(Per a 4/5 comensals)

### Ingredients



- Una maneta de porc.
- 200 cc de caldo concentrat /reducció de vedella.
- 20/30 múrgoles deshidratades.
- Un parell de cebes .
- Sal i pebre al gust.

## Elaboració

Preparar una base de brou de vedella i ossos en una olla amb manetes de porc posades en una malla dins l'olla i traure-les quan es desprenen amb facilitat dels ossos i que la resta de l'olla segueixi el seu camí. Bullir fins reduir el caldo i desgreixar.

Les manetes han d'estar meloses i desossades, i es poden congelar a l'igual que el caldo i es poden congelar, per tindre provisió per a altres vegades.

Si s'han de preparar per a l'ocasió, doncs en una cassola posar les manetes, cobrir amb d'aigua freda, una fulla de llorer i a foc lent, anem llevant l'escuma i entre tres i quatre hores podran estar llestes. Es desossen i es trossegen, reservem.

El caldo ha de ser concentrat, amb sabor de vedella i desgreixat.

Fiquem les múrgoles en un bol amb aigua freda, removem amb cura, traiem i escorrem, tirem l'aigua, les tornem a ficar, cobrim amb aigua i 10 minuts hidratant-se. Les traiem i les deixem escorrent i les posem damunt de paper de cuina, que s'escorri una poc més. -Ja s'acaben d'hidratar quan es cuinen amb el caldo i les manetes.

Una vegada escorregudes podem emplenar-les amb una mica de mousse d'ànec, que siga lleuger de sabor, només per a donar-li un toc, la idea és que no tape el sabor de la múrgola. Jo solc emplenar només les que tenen forma típica i són de bona grandària; les restants més menudes van a soles.

D'altra banda, tallem les cebes en juliana i les posem a escalfar en una paella gran amb un doll d'oli. Quan estiguen traslluïdes posem les manetes desossades, anem remonent i esmicolant les manetes.

Quan tot estiga homogeni, afegim les múrgoles, removem amb cura i afegim el caldo, que prèviament haurem escalfat,. Sal i pebre al nostre gust.

Foc lent i remoure amb cura donant-li la volta a les múrgoles de tant en tant. 15 minuts que vegem que va reduint tot.

Rectifiquem de sal i a la taula.



## Pudding de trompetes de la mort (versió sense trompetes de la mort)

(Homenatge a Emili Bermell de CA BERMELL,  
esperant estar a la seua altura)

 AMADOR CANO RUIZ



✓  
La recepta que faré  
és un pudding de  
Trompetes de la Mort,  
però al no tindre, ja  
que no he agafat mai,  
farem per tant una  
versió nova.

(Per a 6/8 comensals)



### Ingredients

- Mescla de boletus secs i camagroc secs (al gust, però és recomanable entre 250/500 g)
- Porros
- Sal i pebre
- 6 Ous
- $\frac{3}{4}$  de litre de nata per a cuinar o si preferiu, també pot ser amb llet
- 2 cullerades soperes de mantega.
- Licor per a flambejar, per exemple: brandi, encara que serveixen altres licors



## Elaboració

### Per al pudding:

1r) Posar una cullerada de mantega en la paella, posar l'api tallat bé ("picadito") a calfar, i s'afeg la mescla de bolets secs, que prèviament haurem hidratat, i una miqueta de conyac per a flambejar.

2n) Es posa la nata (o segons gust la llet), sal i pebre en un bol, i s'afeg els bolets que s'han calfat amb el porro i es tritura.

3r) Una vegada triturat s'afeg els 6 ous, i es bat, molt ben batut.

4t) Es greixa amb mantega el motle del pudding, i s'aboca la mescla en aqueix motle, repartint-lo bé, i s'introdueix el pudding al bany maria en el forn a 180 °C aproximadament durant 15 a 20 minuts.

(CONSELL DEL CUINER: no us confieu amb els temps, i anar introduint un escuradents o pal de broqueta, quan aquest isca net, el pudding estarà al punt)

5é) Introduir en la nevera, fins al moment de servir.

### Per a la salsa:

Es posa l'altra cullerada de mantega en una paella, i a continuació els camagroc ja hidratats, els flambejarem, i una vegada desapareguen les flames, abocar en la paella entre 250/350 g de nata, sal i pebre (a gust, però no molta) i aquesta salseta és la que es posarà damunt del pudding.

### Presentació:

Traiem el pudding del motle i tallem les racions que posarem en un plat que ens agrade, cal fem al microones una miqueta (però poquet) la salseta, que abocarem per damunt del pudding i adornarem amb flors de timó, i a gaudir del plat.