LLUÇ AMB SALSA VERDA

Ingredients per 2 persones:

- 6 rodanxes de lluç fresc
- 200 g de cloïsses
- 6 gambes
- 3 alls
- ½ tassó de vi blanc
- 1 cullerada de farina (ben plena)
- Julivert al gust
- Oli i sal

Preparació:

Per començar, posa les cloïsses dins aigua amb sal un mínim de 2 hores per tal de que amollin l'arena. Després, obri-les dins una paella tapada amb una mica d'oli i reserva-les.

Prepara el brou de peix amb els caps de les gambes i el del lluç deixant-ho bullir 30 minuts. Cola-ho i guarda-ho.

Talla els alls en làmines i pica part del julivert (reserva'n un poc per al final). Dins la cassola on després faràs el peix, posa-hi oli i daura els alls amb el julivert. Fica-hi la farina i remou bé per a que perdi el gust a cru. Afegeix-li el vi blanc, deixa-ho coure 2 minuts i incorpora-hi el brou (guarda'n una mica per si et fes falta després).

Ara, fica el lluç salpebrat dins la salsa i deixa'l cuinar uns minuts per cada costat. Quan li donis la volta posa-hi les gambes pelades i les cloïsses. Prova-ho i rectifica de sal si hi fes falta. Si vessis que es va assecant hi afegeixes el brou que havies guardat.

Decora-ho amb julivert picat i ja està!

PASTÍS DE TARONJA

Ingredients per la base (motlle de 22cm):

- 30 galetes Maria
- 50 g de mantega
- 1 glopet de suc de taronja natural colat

Ingredients per la crema de taronja:

- ½ litre de suc de taronja natural colat
- 50 g de midó de blat de moro (Maizena®)
- 20 g de sucre blanc
- 2 taronges per decorar

Ingredients per la gelatina:

- 3 làmines de gelatina
- 75 ml de suc de taronja natural colat
- 75 ml d'aigua
- 50 g de sucre blanc
- Colorant alimentari taronja

Comença preparant la base triturant les galetes. Afegeix-hi la mantega fosa i un glopet de suc de taronja i mescla-ho. Posa la mescla dins un motlle desmuntable amb la base folrada de paper de forn. Aplana amb els dits o la base d'un tassó fins que quedi ben compacta.

Per la crema de taronja mescla el midó de blat de moro i el sucre dins un bol i remena-ho bé. Afegeix-hi el suc de taronja i segueix remenant fins a treure tots els grumolls. Fica-ho dins un perol i escalfa-ho a foc mitjà sense deixar de remenar fins que comenci a espessir (8-10 minuts). Retira-ho del foc i deixa-ho refredar.

Ara toca fer la gelatina. Posa les làmines en aigua freda. Mentrestant, posa el suc de taronja, l'aigua, el sucre i el colorant dins un perol. Escalfa-ho a foc mitjà sense aturar de remenar i apaga el foc quan comenci a bullir. Seguidament, afegeix-hi les làmines prèviament escorregudes. Deixa que es temperi durant uns minuts.

Per muntar el pastís, posa la crema de taronja damunt la base de galeta i cou-la 20 minuts a 200ºC. Deixa-la refredar. Talla en rodanxes dues taronges i treu-li tot el blanc. Col·loca-les damunt la crema i afegeix-hi la gelatina. Abans de servir-la, deixa-la dins la gelera un mínim de 6 hores (jo la faig sempre el dia abans).

Antònia Domenge

Antònia Domenge

Antònia Domenge

Antònia Domenge

Antònia Domenge

Antònia Domenge