

Receptes Iaia Roser

Revisió 0.1

Primers Plats

Escudella barrejada
quaresma

Arròs del sogre

Tallarines amb xampinyons

Sopa d'escamarlans

Farcellets de col

Fideus a la cassola

Bunyols de bacallà

Ous al forn

Faves a la catalana

Pastel de truites

Cargols

Tripa, capipota i cigrons

Musclos amb ceba i tomàquet

Ous en gambes i puré de pèsols

Ous iaia Roser

Empanadilles

Lasanya

Cigrons amb espinacs i ou dur

Arròs amb picadillo

Brandada de bacallà

Llagostins picants

Segons Plats

Pollastre amb salsa verda i picada

Tall rodó amb boles de patates

Ternasco amb patates tornejades

Costelles de cabrit arrebossades

Verdures replenes

Llom mexat fred

Rap allagostat

Truites rellenes

Fricandó

Bacallà de quaresma

Jardinera de vedella

Llobarro o orada al forn amb llimona i patates

Pollastre, salsitxes o conill amb samfaina

Fetge amb ceba

Ronyons al Jerez

Bacallà amb vinagre i pebre vermell

Suquet de peix

Mandonguilles de bacallà o carn

Pollastre de Nadal farcit amb salsitxes, prunes,
orellanes i pinyons.

Espatlla de xai farcida

Postres

Bunyols de

Pomes al forn

PRIMERS PLATS

ESCUDELLA BARREJADA

Tallar ceba, pastanaga i patata a trossets petits. A demés es necessita una branqueta d'api, xirivia, nap i carbassó picat i cap de costella de vedella.

Es posa tot al olla, amb aigua per bullir baixet amb un grapat d'arròs, un grapat de fideus mitjans foradats. Afegir un grapat de cigrons, quan comenci a bullir.

Es posa botifarra negra a trossos, quasi al final de la cocció.

ARRÒS DEL SOGRE

Posar en una cassola una mica d'oli i fregir 2 alls picats. Quan agafin color, posar una ceba rallada i després de cuita, posar un tomàquet rallat.

Després del sofregit de tomàquet, posar un pols de pebre vermell i posar les mongetes i el suc de bullir-les abans en una olla.

Deixar bullir un ratet i posar un grapat d'arròs per cada comensal. Quan falti un moment per acabar de bullir, posar botifarra negra a trossos gruixuts.

L'arròs es serveix caldós.

TALLARINES AMB XAMPINYONS

Bullir en una olla la pasta de tallarines en aigua, sal i una mica d'oli.

Fer un sofregit en una paella amb salsitxes, ceba, tomàquet i xampinyons tallats a làmines.

Incorporar les tallarines escorregudes en el sofregit.

SOPA d'ESCAMARLANS

Fer un sofregit de ceba i tomàquet, en una paella amb una culleradeta de farina. Tot ben cuit. Reservar.

A part bullir amb sal, en un olla els escamarlans 10min. Treure els escamarlans i separar els caps i les cues. Triturar els caps i les closques de les cues i colar. Posar a l'olla el triturat colat i el sofregit.

Després de bullir tot una estona, afegir les cues dels escamarlans, els macarrons i seguir bullin.

Fora del foc afegir un ou batut i formatge rallat i remenar.

FARCELLETS DE COL

Bullir la col en un caço, fins que quedi no molt cuita.

Enrrollar els farcellets i posar-los en una plata.

Enfarinar-los amb farina blanca i fregir-los en una paella.

Després posar-los a la cassola amb el oli que ha sobrat en la paella –després de treure'n una mica- i sofregir una ceba i 2 tomàquets també. Després afegir a la cassola una picada de 6 ametlles, un all i aigua.

Afegir aigua calenta que no els acabi de cobrir, amb foc baix una estona.

FIDEUS A LA CASSOLA

200gr de costella de porc, 200gr de ceba, 150gr de tomàquet, 400gr de fideus, moixernons, botifarra negra, sal i pebre vermell.

Rostir la costella de porc en una cassola i reservar.

En el mateix oli, sofregir ceba rallada i tomàquet. Afegir pebre vermell.

Posar els fideus i donar unes voltes. Afegir aigua bullint i els moixernons. Quan quasi estan cuits després de 15min, incorpora la botifarra negra tallada a trossets.

BUNYOLS DE BACALLÀ

Remullar 24 hores 150gr de bacallà de fer esqueixada. Després es fan trossets amb els dits, posant all i julivert picat, un rovell d'ou i es va tirant farina blanca, sal i aigua, remenant-ho tot bé.

Abans de fregir-los en una paella a boletes, incorporar 2 culleradetes de Royal i batir-ho molt bé.

OUS AL FORN

Bullir en un caço uns ous 12min i deixar refredar en aigua freda. Tallar-los per la meitat i separar el rovell de les clares.

Fer la farsa com si fos per fer canelons i barrejar amb la meitat dels rovells d'ou.

Omplir els mitjos ous durs i posar l'altre meitat de rovell picats per sobre d'ells. Posar-los en una safata de forn.

Cobrir amb beixamel i formatge i gratinar-los al forn.

FAVES A LA CATALANA

Posar en una cassola oli i trossets de cansalada. Una vegada fregits es retiren, posant un tomàquet sencer. Després de cuït s'incorpora la ceba a trossets petits i els alls tendres tallats per la meitat. Quan estigui tot a punt tirar les faves i al cap d'uns minuts el vi i el conyac, remenat i coent tapat.

Passats 20min, si tira la botifarra negra i uns minuts més tard la sal, la canyella i el pebre blanc. Seguidament la menta i la cansalada cuinada.

PASTEL de TRUITES

Fer una truita de pèsols, una de tomàquet i una de patata en 3 paelles. Muntar-les en aquest ordre en una safata de forn i banyar-les de beixamel.

Gratinar al forn amb formatge per sobre.

CARGOLS

Es bullen en un caço els cargols bovers o mongeters una vegada nets amb vinagre i sal, amb poc foc fins que surten les banyes i aleshores es posa el foc fort.

Bullir en un olla 1 hora amb el bouquet d'herbes (llorer, farigola i orenga) i 2 cubets de Maggi, a demés de 2 talls de cansalada, 100gr de pernil serrà a trossets, 1 bitxo, xoriço, 1ceba, 2 tomàquets, 2 alls, julivert i una culleradeta de farina .

TRIPA,CAPIPOTA I CIGRONS

Tenint la tripa ja bullida, s'escalda i s'escorre bé.

Fer un sofregit en una paella de ceba i tomàquet tallat gros, perquè després ho colarem amb el xino.

Una vegada colat es posa en una cassola, posant una picada d'all, julivert i forces ametlles.

Donar unes voltes i posar la tripa, el capipota i els cigrons cuïts. Fer xup-xup.

MUSCLOS amb CEBA i TOMÀQUET

Fer en una paella un sofregit amb all, ceba, tomàquet i una mica de pebre vermell.

Posar els musclos nets i esperar que es vagin obrin.

OUS en GAMBES i PURÉ DE PÈSOLS

Les gambes es sofregeixen en una paella i es retiren. Treure una mica d'oli i sofregeir una mica de ceba rallada, un pensament de llet i la meitat de 3 rovells d'ou dur. Fer una farsa incorporant les gambes tallades a trossets.

Omplir les 3 clares d'ou dur amb la farsa, maionesa i per sobre el resta dels rovells d'ou picat.

Acompanyar amb puré de patates i pèsols.

OUS IAIA ROSER

Sofregir en una cassola ceba a trossets i a poc foc, tirar-hi el pernil serrà a trossets, després la pastanaga a rodanxes primes i al final el tomàquet.

Tot que cogui molt poc a poc i al final tirar aigua calenta.

Colar i tirar dins els ous un a un, esperant que la clara quedi ben blanca, tirant un pols de sal.

Es serveix amb pa fregit i sobre el ou banyat amb la salsa.

EMPANADILLES

Emplenar les empanadilles unes de formatge, altres de paté, de sobrassada, de tonyina....

Tancar-les i marcar amb una forquilla els voltants, perquè quedin ben tancades.

Posar-les a la paella i fregir una vegada l'oli sigui ben calent.

LASANYA

Posar les plaques (pastes) de lasagna precuinades en remull durant 30min.

Rostir trossos petits de carn magra en una paella. Reservar.

Amb l'oli sobrant sofregeir un all picat, una ceba tendra, un pebrot verd i un tomàquet tallats molt petits.

Afegir la carn passada per la picadora i barrejar la farsa.

Fer força beixamel i disposar sobre una safata de forn pisos de lasanya, de la següent manera: pasta de lasanya, farsa, beixamel i formatge rallat. Seguir així fins a 4 pisos.

Gratinar al forn.

CIGRONS amb ESPINACS i OU DUR

Fregir trossets de cansalada, una ceba i un tomàquet en una paella.

Posar els espinacs escaldats i colats i el cigrons cuits.

Fer xup-xup. Incorporar ous durs tallats per la meitat.

ARRÒS amb PICADILLO

Fer arròs bullit amb un all, en un caço. Passar per aigua freda i escorre bé.

Fregir en una paella trossets de botifarra magra. Sofregir-ho junt amb una ceba i un tomàquet tallats a trossos molt petits.

Es serveix l'arròs amb un forat al mig i dins el sofregit, que sa posat en un motlle.

BRANDADA de BACALLÀ

Desfer el bacallà a tires, net de pells i espines, després de dessalar-lo. Escórrer i reservar-lo.

Posar oli en una paella i sofregir all picat, abans que dauri incorporar el bacallà a tires. Després posar llet i pebre blanc, bullir 5min sense parar de moure amb una cullera.

Afegir el puré de patates i unes gotes de llimona. Remenar i afegir mitja pastilla de AVECrem o Maggi i passar per el turmix a baixa velocitat.

LLAGOSTINS PICANTS

Daurar en una paella amb oli, uns alls tallats a lamines i al final unes guindilles. Reservar.

Posar en una safata els llagostins nets i daurar al forn amb el gratinador.

Tirar per sobre el oli amb els alls i las guindilles fregides.

SEGONS PLATS

POLLASTRE amb SALSA VERDA i PICADA

Daurar en una cassola el pollastre a octaus i treure'l a un plat. Treure una mica d'oli i daurar una ceba grossa i un quart de quilo de xampinyons, tallats a quarts. Donar unes voltes i posar la picada de 10 ametlles, 2 alls i julivert amb aigua; afegint també un rovell d'ou dur.

Incorporar i fer xup-xup el pollastre dins la cassola, fins que sigui cuit.

TALL RODÓ amb BOLES de PATATES

Es rosteix el tall rodó durant una hora en una cassola, primer amb poc foc i després amb el foc més fort perquè quedi rostit de fora, a mitja cocció si posa conyac.

Es deixa reposar i es treu oli net no del fons i el tall rodó. El tall rodó es fa a rodanxes.

Fregir una ceba rallada, els xampinyons tallats amb cru i quan es veuen cuits, si posa una picada de ametlles, all i julivert amb aigua, donant unes voltes. Quan comença a bullir es posa la carn tallada uns 10min.

S'acompanya de boles de patates fetes amb puré de patata i rovell d'ou, enfarinades de farina blanca i fregides en una paella.

TERNASCO amb PATATES TORNEJADES

Daurar el ternasco o cuixa de cabrit al forn en una safata durant 2h, incorporant farigola, llorer i orenga en branques, un raig d'oli i mitja copa de vi blanc.

Durant la cocció afegir brou de escudella.

Sofregir en una paella les patates tallades en forma tornejada i posar-les al final a la safata del forn.

COSTELLES de CABRIT ARREBOSSADES

Arrebossar les costelletes de cabrit amb ou i farina de galeta. Fregir en una paella. Embolicar la punta de les costelles en paper d'alumini.

Servir amb maionesa feta al turmix amb un ou, oli d'oliva, llimona i sal.

VERDURES REPLENES

Barrejar la carn picada de vedella i porc, amb 2 alls picats, un ou i una mica de pa rallat.

Rentar les verdures: albergínies, carbassons, pebrots -no murrons- treien la part de dalt, patates, cebes i tomàquets. Buidar amb un ganivet totes les peses i omplir amb la carn picada i la barreja.

Posar una paella amb bastant d'oli i situà cada peça pel cantó que s'ha posat la carn picada, prèviament enfarinada. Anar girant fins a daurar-les.

Passar-ho a una cassola amb el oli que s'ha fet servir per daurar les verdures (encara que el oli sigui molt negre no passa res) a excepció dels tomàquets que han de coure menys temps i que s'incorporen més tard. Posar una ceba rallada i una vegada sofregida, afegir 2 tomàquets rallats i una pastilla de AVECrem..

Una vegada el sofregit fet, tirar una mica d'aigua i arrancat el bull tirar el suc per d'amunt de les verdures amb una cullera. Les verdures replenes tenen que coure poc a poc, fins que son cuites.

LLOM MEXAT FRED

Fer dos talls longitudinals al llom de porc sencer.

Omplir els talls de pebrot vermell escalivat, pernil i ou dur. Tancar el llom embolicant-lo i lligar amb un cordill. Rostir a la cassola. Deixar refredar abans de tallar-lo a rodanxes.

RAP ALLAGOSTAT

Es lliguen amb un cordill els 2 trossos capiculats de cua de rap sense espines.

S'unta tot molt amb una barreja d'oli, sal i pebre vermell. Embolicar-ho amb un drap i lligar amb un cordill.

Es posa en una cassola en fred i tapada en foc molt baix, coent al vapor durant 20min.

A mitja cocció se li dona la volta. Es deixa refredar i es posa a la nevera el dia abans.

Abans de servir es treu el cordill, es desembolica i es talla a rodanxes. Es serveix amb maionesa.

TRUITES REPLENES

Fer la farsa de canelons i omplir les truites a la francesa fetes a la paella, abans d'acabar la cocció.

Posar salsa de tomàquet per sobre i una mica de formatge rallat.

FRICANDÓ

Els talls de vedella es fregeixen en una cassola enfarinats amb poca farina blanca. Es retiren del foc i amb l'oli que queda es fa un sofregit de ceba i tomàquet tallats grossos – perquè després es colarà- també si tira una mica d'aigua de remullar els moixernons.

Es colar per el xino i s'incorpora de nou a la cassola amb els moixernons, els talls de vedella i es deixa fer el xup-xup.

BACALLÀ de QUARESMA

Bullir els ous. Fregir el bacallà enfarinat en una paella i amb el oli del bacallà fregir les carxofes enfarinades. Reservar-ho.

Després rallar una ceba i un tomàquet i incorpora-ho a la paella, després els bolets i els pèsols. Donar unes voltes i posar 3 cullerades grosses d'aigua.

Posar-ho tot en una cassola i fer uns bulls, finalment posar les carxofes, el bacallà i els ous durs fent xup-xup.

JARDINERA DE VEDELLA

Daurar el tall rodó en una cassola i a mitja cocció tirar el conyac. Després treure'l i amb l'oli restant anar daurant la pastanaga, els pèsols, les cols de Brussel·les i les cebetes bullides abans.

Quan el tall rodó es fred tallar-lo a rodanxes.

Posar en la cassola amb el oli que ha quedat, ceba i tomàquet rallats. Després tirar la pastanaga, les cols, les cebetes, els bolets, els pèsols, la carn tallada a trossos i afegir aigua calenta.

LLOBARRO o ORADA al FORN amb LLIMONA i PATATES

Rentar el peix i salar-lo. Enfarinar-lo bé de farina blanca i posar molt d'oli en una safata de forn i deixar-lo escalfar en els fogons i no encara en el forn. Posar el peix a la safata amb els talls boca avall. Quan es comença a daurar es gira i es posen mitges llimones en els talls. Afegir ceba rallada molt fina pels costats. Daurar la ceba i quan la ceba es rossa, posar una mica de tomàquet rallat molt fi.

En el turmix es prepara ametlles, 2 alls, julivert i aigua. Aquesta picada s'afegeix quan el tomàquet esta sofregit, regar amb vi blanc i posar la safata al forn. Més endavant afegir aigua. Desenganxar amb un ganivet el peix del fons de la safata del forn.

Fregir patates tallades a rodanxes fines en una paella i després incorporar-les finalment a la safata del forn.

POLLASTRE, SALSITXES o CONILL amb SAMFAINA

Daurar la carn en una paella i reservar.

En una cassola posar oli i sofregir un all, després el pebrot vermell i l'albergínia tallats a trossets petits. Coure tapat i posar bastant de tomàquet rallat amb el foc alt, però després de uns xup-xups baixar el foc i finalment incorporar la carn.

FETGE amb CEBA

Tallar 2 cebes grosses en Juliana i coure en una paella molt a poc a poc. Afegir una mica d'aigua si cal. Reservar.

Fregir el fetge i posar la ceba confitada per sobre.

RONYONS al JEREZ

Rentar bé el ronyons amb aigua i una mica de vinagre. Tallar-los a trossets petits.

Fregir-los en una paella i afegir all i julivert picats i el Jerez.

BACALLÀ amb VINAGRE i PEBRE VERMELL

Enfarinar el bacallà en farina blanca i fregir en una paella.

Quan està, s'incorpora unes gotes de vinagre i pebre vermell.

SUQUET de PEIX

En una cassola amb bastant d'oli es posa una ceba i un all picats, sense que cogui gaire tirar el tomàquet, ametlles i el julivert també picats.

Després si posen les patates a rodanxes i es cobreix amb el fumet de peix, fet amb espines i peix de roca. Passats 15min si posa l'escórpora, el rap i els escamarlans. Coure 5min.

MANDONGUILLES de BACALLÀ o de CARN

De Bacallà

400gr de bacallà remullat. Bullir les patates a trossos en un caço i quan falti poc per coure, posar el bacallà (més patata que bacallà). Quan estigui cuit posar-ho a un escorredor, treure la pell i aixafar-ho amb una forquilla. Ajuntar amb all i julivert picats, un ou i remenar fins que refredi.

Fer boletes, enfarinar-les amb farina blanca i fregir-les en una paella.

De Carn

Meitat carn de porc i meitat carn de vedella. Barrejar amb un ou, una cullerada de farina, all i julivert.

Fer boles, enfarinar-les de farina blanca i fregir-les en una paella.

Acompanyament

Al oli de la cocció de les mandonguilles, en una cassola si posa ceba i tomàquet rallat, es sofregeix i si posen les patates o pèsols, després l'aigua i al final les mandonguilles per acabar-les de coure..

POLLASTRE DE NADAL FARCIT amb SALSITXES, PRUNES, ORELLANES i PINYONS

En una paella daurar les salsitxes. Afegir al final les prunes prèviament estovades amb aigua calenta i conyac, les orellanes estovades amb aigua calenta i els pinyons.

Farcir el pollastre amb el contingut de la paella i cosir amb cordill.

Posar-lo en una safata i untar-lo amb llard i posar-ho a daurar al forn.

Afegir oli per damunt del pollastre i a mitja cocció una copa de conyac.

Regar el pollastre amb el líquid de la safata de tant en tant, durant la cocció de 1h30min.

ESPATLLA DE XAI FARCIDA

Agafar l'espalla de xai prèviament desossada i salpebrar-la. Posar orenga i farigola.

Farcir amb panses, pinyons i la carn picada de porc.

Finalment lligar-la amb un cordill i rostir en una cassola amb l'oli ben calent, juntament amb un remet d'herbes i una cabeça d'alls.

Deixar coure 30min i afegir una ceba tallada en Juliana, vi negre i conyac.

Quan l'alcohol s'hagi evaporat, acabar la cocció al forn durant 1h.

Un cop cuita, deixar refredar i tallar-la. Servir amb el suc de la cocció.

POSTRES

BUNYOLS DE QUARESMA

25g de llevat fresc, 3 cullerades de llet tèbia, 3 cullerades d'oli d'oliva, 3 cullerades d'anís, 3 ous, 100gr de sucre fi, 300gr de farina, canyella en pols, pell de llimona rallada i un pessic de sal.

Desfer en un bol el llevat amb una mica de llet tèbia. Afegir els ous, batre bé i barrejar el sucre, l'oli, l'anís, la pell de llimona, la canyella i el pessic de sal.

Un cop ben barrejat, incorporar la farina i treballar fins que la pasta quedi ben fina.

Tapar amb un drap i deixar llevar el doble o el triple. Un cop pujat, fregir en una paella boles de la pasta amb força oli. Passar per sucre.

POMES al FORN

Treure els cors de les pomes i omplir amb sucre, conyac i canyella en pols.

Posar-les amb una safata i posar a forn mig durant 30min.