

“PA BAO” DE PLACTON AMB FOIEGRAS D’ALGUES I GAROINA

(8 racions)

150 gr de farina

8 grs de llevadura

1 pols de sal i de sucre

2 gr de plàncton

10ml d'Armanyac

1 fetge d'ànec

200 grs d'algues “surtido” (enciam de mar)

4 garoines

Sal i pebre

Soja i sèsam

Preparar massa per pa “BAO” amb el plàncton fer-ne 16 unitats.

Netejar el foie gras de les venetes, salpebrar-lo i afegir l'Armanyac, deixar-lo macerar unes hores.

Posar dessalar les algues en remull i amanir-les amb soja i sèsam. Posar una paella petita amb oli per fregir les algues fins textura de cruixent.

Agafar una terrina cobrir-la amb l'alga, ficar el foie tipus marbre i embolcallar-lo. Coure de forma tradicional la terrina i reservar.

Servir un pa, amb la tira de foie gras, la carn de la garoina i cruixent d'algues.

Podem acompanyar-lo amb vi Groc d'Amfora (Finca d'Olivardots)

CREPINETA DE POLLASTRE

1 pollastre
8 gambes de mida gran
1 crepina
100 ml de vi ranci
2 all porro
2 cebes mitjanes
4 pastanagues
1 cabeça d'all
1 coliflor
4 tomàquets
Llorer i timó
100 grs de farina
1 litre de brou d'aviram
Pica de fruits secs, 1 carquinyoli, all i julivert

Enfarinar el pollastre i les gambes fregir-les . Un cop fregit guardar-ho a part, aprofitar el oli per sofregir les verdures introduint el tomàquets al final. Afegir el pollastre amb el vi ranci, cobrir-lo amb brou d'aviram afegir-hi timó i llorer, deixar que faci xup-xup. Posar la picada. Afegir-hi les gambes els 5 minuts finals. Colar i fer reduir el suc resultant. Un cop fred, desossar i trossejar el pollastre i pelar les gambes.

Estirar les crepines fer una capa de pollastre i posar-hi una cua de gamba que fent-ne un farcell, ben tancat en forma rodona. Fer coure les crepinets a 200°C al forn.

Fer un puré amb la coliflor, el porro i la ceba.

MUNTATGE:

Fer una llàgrima de puré de coliflor, posar una crepineta al mig, napar amb la reducció del suc i fer unes xips de coliflor.

Per acompanyar-lo suggerim el vi Les Prunes, vi blanc de Mandó