



Receptes de **QUARESMA** 2022 Sant Vicenç dels Horts



Amb el suport de:



Servei d'Observació i Control de l'Agricultura



Generalitat de Catalunya



Unió Europea
Fons social europeu
L-7202: inversions en el teu futur



AGENDA
2030



Sant Vicenç dels Horts



Parc Agrari del Baix Llobregat



Producte fresc
PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts

RECEPTES DE QUARESMA 2022

Des del 2015, com a preludi de la Setmana Santa, l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts promociona les elaboracions gastronòmiques pròpies de la Quaresma amb l'objectiu de revalorar la cuina tradicional d'aquesta època de l'any i el producte de proximitat i temporada que cultiven els pagesos i les pageses de Sant Vicenç dels Horts.

La col·laboració, ja consolidada, entre la pagesia, la restauració local i l'Ajuntament és imprescindible per fer d'aquesta campanya de difusió de les receptes de Quaresma un referent gastronòmic del municipi.

Fins al 9 d'abril, podreu degustar aquests plats a cadascun dels 6 establiments que hi participen.

A més, també podreu assistir a les demostracions de cuina que faran els restauradors i restauradores al Mercat de Pagès, que es duu a terme els dissabtes a la plaça de Narcís Lluís.

TASTEU LES RECEPTES ALS RESTAURANTS, COMPREU PRODUCTE LOCAL I DESPRÉS, FEU-LES A CASA!

Us convidem a gaudir d'aquestes receptes exquisides
i amb producte local i de temporada





PILAR LA PAGESA (Pilar López)

Venda directa al camp

Adreça: ctra. Sant Boi, 176

Horari: de dimarts a divendres, de 9 a 14 h i de 17 a 19 h
dissabte i diumenge, de 9 a 15 h

Telèfon: 685 884 839

Productes: verdura i fruita



MARC REVERTER

Venda directa al Mercat de Pagès
i al del dijous (temporada de fruita)

Adreça:

pl. Narcís Lles (Mercat de Pagès),
dissabte, de 9 a 13 h

pl. Vila Vella (mercat del dijous)
dijous, de 9 a 13 h

Telèfon: 605 913 605

Productes: fruita, tomàquet
de penjar i oli d'oliva





CAL ROSSET, PAGESOS ECOLÒGICS (Ferran Berenguer i Joan Llorens)

Venda directa i botiga pròpia

Adreça: c. Alexandre Planas, 4
Horari: dimarts (matí i tarda)
i dijous (matí, excepte a l'agost)
Telèfon: 647 358 920 (Ferran) / 671 518 891 (Joan)
🌱 www.calrosset.com

Productes: verdura i fruita ecològica



CAL MAIMÓ (Toni Palau)

Venda directa al camp, botiga pròpia
i mercat del dijous

Adreça: crta. de Sant Boi, 90
Horari: de dilluns a dissabte, de 9 a 21 h
pl. Vila Vella (mercat del dijous)
Horari: dijous de 9 a 13 h
Telèfon: 619 79 13 89 (botiga)
🌱 www.instagram.com/calmaimo

Productes: verdura i fruita





LA PAGESA (Enric Figueras)

Venda directa i botiga pròpia

Adreça: c. Carril, 24 i c. Sant Isidre, 14 (Molins de Rei)

Horari: de dilluns a divendres, de 9.30 a 13.30 h

i de 17 a 20 h, i dissabte, de 9 a 13.30 h

Telèfon: 617 88 80 42

 www.lapagesa.cat

Productes: verdura i fruita



VICENÇ BOLTÀ

Venda directa

Adreça: c. Barcelona, 22

Horari: dimarts, dijous, divendres

i dissabte, de 9 a 13 h

Telèfon: 609 389 909

Productes: pomes, calçots i carxofes





DEMOSTRACIONS DE LES RECEPTES AL MERCAT DE PAGÈS

Aquests dissabtes, a les 11 h, a la plaça de Narcís Llunes

19 de març, La Taska

26 de març, Cal Mora i El Far

2 d'abril, La Cuina d'en Toni

9 d'abril, Crepediem



RESTAURANTS PARTICIPANTS

CAL MORA

C. Corunya, 42
Tel. 93 656 15 10

Horari:
de dimarts a dijous, de 9 a 22 h
divendres i dissabte, de 9 a 23 h
diumenge, de 9 a 17 h

EL FAR

Ctra. Sant Boi, 52-54
Tel. 93 525 23 88

Horari:
dimarts, dimecres, dijous i diumenge, de 12 a 16.30 h
divendres i dissabte, de 12 a 16.30 h i de 19 a 23.30 h

LA CUINA D'EN TONI

C. Rafael Casanova, 45
Tel. 93 656 34 60

Horari:
de dimarts a diumenge, de 13 a 16 h

CREPEDIEM

Ctra. Sant Boi, 110
Tel. 93 604 67 08

Horari:
de dilluns a dissabte, de 12 a 15 h i de 19 a 23 h

LA TASKA

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 101
Tel. 93 656 05 18

Horari:
de dimarts a dissabte, de 19.30 a 22.30 h

PASTISSERIA MUÑOZ

C. de Nadal, 1
Tel. 93 656 02 50

Horari:
dimecres i divendres, de 8 a 14 h i de 16.30 a 20 h





Cargols a la gormanda | pàg. 16



Tacos de bacallà skrei amb maionesa de llima i remolatxa | cruixent de carxofes de Sant Vicenç dels Horts | pàg. 18



Estofat de bacallà amb carxofes i patates | pàg. 24



Pop a la brasa amb base de Parmentier de pastanaga | pàg. 22



Timbal de bacallà | pàg. 20



Bunyols de Quaresma | pàg. 26

CARGOLS A LA GORMANDA

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 kg de cargols purgats
- 200 ml d'oli de oliva
- 4 grans d'all
- 1 cullerada de farina
- 1 tros de bitxo (opcional)
- 1 cullerada de pa ratllat (opcional)
- pebre negre
- sal

Elaboració:

Renteu bé els cargols amb aigua freda diverses vegades. A continuació, poseu els cargols en una cassola amb aigua freda i, quan comencin a sortir de la closca, apugeu el foc fins que l'aigua arrenqui a bullir. Deixeu-ho coure durant 20 minuts.

A continuació, escorreu els cargols, passeu-los per aigua freda i reserveu-los en una escuradora.

Escalfeu l'oli en una cassola, ofegueu-hi els alls amb pell i el tros de bitxo.

Afegiu-hi els cargols, remenant-los sovint amb una cullera de fusta, durant 10 minuts.

Amaniu-los amb força sal i pebre i deixeu que es continuïn sofregint.

Passats 5 minuts, empolsineu-los amb la farina i el pa ratllat i seguiu coent-los 5 minuts més sense deixar de remenar.

Així, la farina i el pa impregnaran les closques dels cargols.

Consells: heu de vigilar que no es cremi la farina. Degusteu els cargols amb allioli d'all tendres o salsa romesco.



CAL MORA

C. Corunya, 42
Tel. 936 561 510

Horari:

de dimarts a dijous, de 9 a 22 h
divendres i dissabte, de 9 a 23 h
diumenge, de 9 a 17 h

 www.instagram.com/restaurantcasamora

TACOS DE BACALLÀ SKREI

AMB MAIONESA DE LLIMA I REMOLATXA I CRUIXENT DE CARXOFES DE SANT VICENÇ DELS HORTS

Ingredients (per a 4 persones):

- 300 g de bacallà
- 100 ml d'oli d'oliva
- 200 g de farina
- 3 carxofes
- 40 g de ceba
- 1 remolatxa d'uns 130 g
- 1/2 alvocat
- 1 llimona
- suc de 3 llimes
- sal fina
- 20 g de julivert i herbes aromàtiques
- 4 coques de blat de moro

Elaboració:

Marinem el peix amb pebre negre, sal fina i herbes seques i el reservem. Fem una maionesa de remolatxa i suc de llima i la reservem. Netegem les carxofes i les passem per la talladora d'embotits per obtenir-ne làmines molt fines. Les submergim en aigua amb llimona i julivert perquè no s'oxidin. Les fregim fins aconseguir-ne xips. Necessitarem coques de blat de moro per als tacos.

Muntatge:

Enfarinem el peix i el fregim, escalfem les coques de blat de moro al *comal* i les col·loquem al motlle per farcir-les. Farcim les coques amb el peix, unes làmines d'alvocat, la ceba marinada i la maionesa de remolatxa i llima, i adornem el plat amb les xips de carxofa.



EL FAR

Ctra. Sant Boi, 52-54

Tel. 93 525 23 88

Horari:

dimarts, dimecres, dijous i diumenge, de 12 a 16.30 h

divendres i dissabte, de 12 a 16.30 h i de 19 a 23.30 h

 www.elfarosvh.es

ESTOFAT DE BACALLÀ AMB CARXOFES I PATATES

Ingredients (per a 4 persones):

- 4 carxofes
- 400 g de bacallà esqueixat
- 1 ceba
- 1 all
- 1 pebrot verd
- 15 ml de polpa de pebrot de romesco
- 2 patates
- 120 ml de vi blanc
- 500 ml de fumet de peix
- pebre dolç
- julivert
- oli d'oliva
- pebre negre molt
- sal

Elaboració:

Piquem la ceba, l'all i el pebrot.

En una cassola al foc, hi tirem un raig d'oli i quan sigui calent hi afegim la ceba i els alls. Un cop sigui transparent, hi incorporem el pebrot i una mica de sal.

Després de 6 o 8 minuts, hi afegim el pebre dolç, la polpa de pebrot de romesco i ho remenem bé.

Tapem la cassola i ho coem a foc lent durant 20 minuts. Mentrestant, pelem les patates i les carxofes i les tallem a trossets irregulars.

A continuació, posem les patates a la cassola, i, al cap d'un moment, hi afegim les carxofes. Hi tirem el vi i deixem que es redueixi. Un cop reduït, hi afegim el fumet.

Finalment, comprovem el punt de sal i rectifiquem si és necessari. Un cop cuit, hi incorporem el julivert.



LA CUINA D'EN TONI

C. Rafael Casanova, 45

Tel. 93 656 34 60

Horari: de dimarts a diumenge, de 13 a 16 h

 www.lacuinadentoni.cat

POP A LA BRASA AMB BASE DE PARMENTIER DE PASTANAGA

Ingredients (per a 4 persones):

- 1/2 pop d'1,5 kg aprox.
- formatge ratllat (parmesà o al gust)
- oli d'oliva
- pebre
- pebre vermell de La Vera
- 150 ml de nata líquida
- 150 g de mantega
- vi blanc (1 got petit)
- 3 pastanagues
- 1 patata

Elaboració:

Col·loquem el pop en una olla grossa i el bullim amb aigua durant 30 minuts, aproximadament. El traiem de l'olla i li tallem les potes. El reservem. Per fer la Parmentier de pastanaga, bullim les pastanagues i la patata i les triturem. Després, en una olla més petita, hi tirem oli d'oliva, pebre, la nata líquida, la mantega, un gotet de vi blanc i el formatge ratllat, i hi afegim les hortalisses que tenim ja triturades.

Amb tots els ingredients anteriors fem la crema Parmentier, que haurà de quedar una mica espessa perquè serà la base del nostre plat.

A continuació, agafem el pop que teníem reservat i el posem a la brasa.

Ja podem emplatar.

Finalment, posem la crema Parmentier al mig del plat i el pop a sobre amb una mica d'oli d'oliva, sal i pebre vermell de La Vera.



CREPEDIEM

Ctra. Sant Boi, 110

Tel. 936 046 708

Horari: de dilluns a dissabte,
de 12 a 15 h i de 19 a 23 h

 www.instagram.com/crepediemsvh

TIMBAL DE BACALLÀ

Ingredients (per a 4 persones): Elaboració:

- 300 g de bacallà
- 250 g de tomàquet de penjar
- 100 g d'alls tendres
- 2 dents d'all
- pebre blanc
- 1 cullerada sopera de crema de formatge
- 150 ml de crema de llet
- fulles d'alfàbrega
- 1 branca de romaní
- sal
- oli d'oliva extra verge

Tallem els tomàquets i en traiem les llavors. Hi afegim oli, sal, romaní i alfàbrega. Els posem al forn, prèviament escalfat a 180°C durant 15 minuts. Pelem els alls tendres, els tallem a trossets i els saltem amb una mica d'oli i una mica de sal i pebre blanc. Hi afegim la crema de llet, la deixem reduir, la triturem molt bé fins aconseguir una textura sense fils i la deixem reposar..

En una paella amb una mica d'oli, hi posem dues dents d'all a làmines i hi incorporem el bacallà. L'hi deixem fins que deixi anar tota l'aigua i ho triturem tot amb una bona cullerada de crema de formatge fins que quedi una textura al gust. Ho deixem reposar.

Tallem els tomàquets, ja freds, a daus.

En un got, hi posem els tomàquets damunt el bacallà i després la crema d'alls tendres. Podem acompanyar el plat amb palets de pa i, si us agrada, podeu afegir-hi olivada.



LA TASKA

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 101.
Tel. 93 656 05 18
Horari: de dimarts a dissabte, de 19.30 a 22.30 h
✂ [instagram.com/lataska.svh](https://www.instagram.com/lataska.svh)

BUNYOLS DE QUARESMA

Ingredients (per a 4 persones):

Ingredients per als bunyols:

- 583 g de llet fresca
- 58 g de sucre
- 1 g de marrasquí (amaretto)
- 350 g de farina fluixa
- 391 g d'ous sencers
- 117 g d'anís
- ratlladura de llimona

Per a la crema pastissera:

- 698 g de llet fresca
- 174 g de sucre
- 1 branca de canyella
- 1 g de pell de llimona
- 84 g de rovells
- 42 g de midó

Elaboració dels bunyols:

1. Posem a bullir la llet amb el sucre i, un cop arrenqui el bull, hi afegim la farina tamisada i la coem uns minuts sense deixar de remenar.
2. Traiem la massa del foc i la posem a la batidora, on incorporarem l'anís i els ous a poc a poc.
3. Un cop tinguem la massa a punt, escalfem l'oli per fregir.
4. Amb l'ajuda d'una màniga pastissera anem fent bunyols i els tirem a l'oli, amb una temperatura de 85°C.
5. Un cop ben cuits, els en traiem i els ensucrem.

Elaboració de la crema pastissera:

1. Posem 200 g de llet fresca en un bol i hi dissolem els rovells i el midó modificat.
2. Bullim la resta de la llet amb el sucre, la canyella i la llimona.
3. Un cop hagi arrencat el bull, ho traiem del foc i mescllem les dues barreges.
4. Tornem a posar-ho tot a foc lent fins que s'espesseixi.



PASTISSERIA MUÑOZ

C. de Nadal, 1

Tel. 93 656 02 50

Horari: dimecres i divendres,
de 8 a 14 h i de 16.30 a 20 h

 www.instagram.com/pastisseria_munoz

Sant Vicenç dels Horts a les xarxes



www.svh.cat



@ajuntamentSVH



ajuntamentSVH



ajuntamentSVH



AjuntamentSVH



Amb el suport de:

