

RECEPTES DE QUARESMA

SANT VICENÇ DELS HORTS

Des del 6 de març fins
al 18 d'abril



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts

RECEPTES DE QUARESMA 2019

Des del 2015, com a preludi de la Setmana Santa, l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts promou les **receptes de Quaresma** amb l'objectiu de revalorar la cuina tradicional d'aquesta època de l'any i el producte de temporada del **Parc Agrari del Baix Llobregat**.

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 un referent gastronòmic comarcal.

Del 6 de març al 18 d'abril podreu degustar aquests plats a cadascun dels sis restaurants que hi participen.

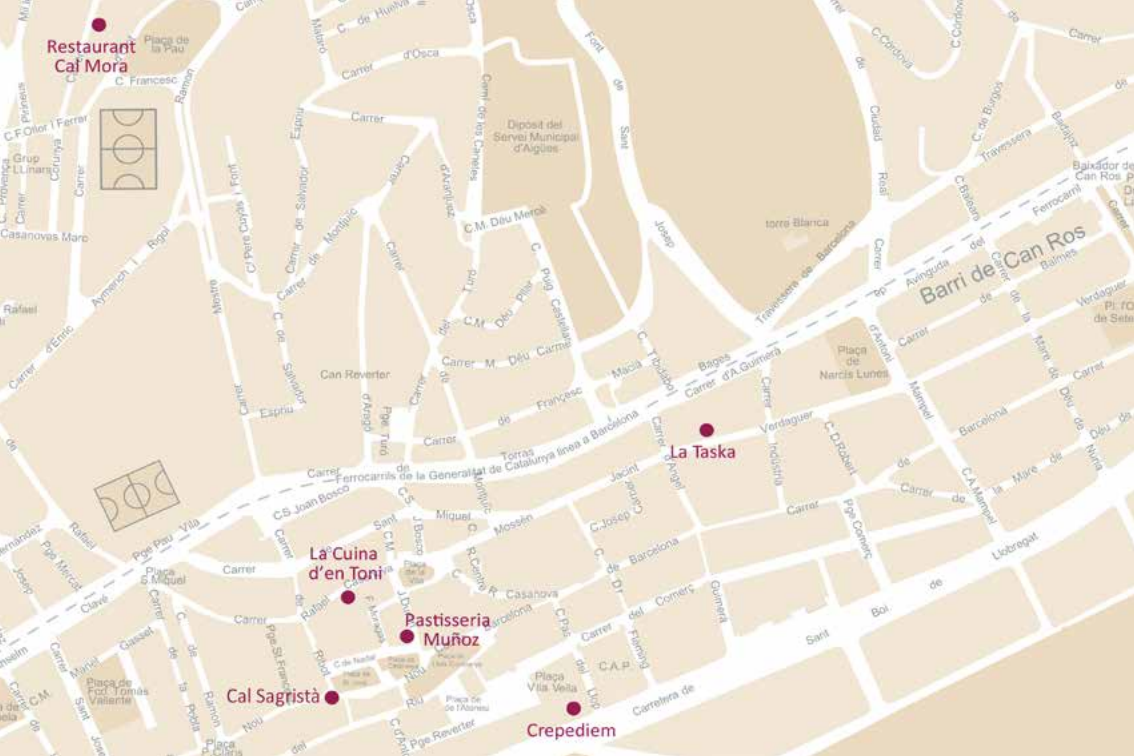
A més, coincidint amb el Mercat de Pagès que se celebra els dissabtes al matí a la plaça de Narcís Lluís, **des del 9 de març fins al 13 d'abril**, cuiners i cuineres d'aquests establiments de restauració elaboraran en directe les seves receptes de Quaresma.

**VENIU.
TASTEU-LES.
I DESPRÉS ...
FEU-LES A CASA!**

Us convidem a gaudir d'aquestes receptes exquisides.

Enguany, els establiments participants són:

PASTISSERIA MUÑOZ
CAL SAGRISTÀ
LA TASKA
CREPEDIEM
LA CUINA D'EN TONI
RESTAURANT CAL MORA



RECETES DE QUARESMA

LA CUINA EN DIRECTE AL MERCAT DE PAGÈS

Plaça de Narcís Lluïnes

CALENDARI

| | |
|------------|-------------------------------------|
| 9 de març | A les 11.30 h >> Patisserie Muñoz |
| 16 de març | A les 11.30 h >> Cal Sagristà |
| 23 de març | A les 11.30 h >> La Taska |
| 30 de març | A les 11.30 h >> Crepediem |
| 6 d'abril | A les 11.30 h >> La Cuina d'en Toni |
| 13 d'abril | A les 11.30 h >> Cal Mora |

INGREDIENTS PER ALS BUNYOLS

583 G DE LLET FRESCA
58 G DE SUCRE
1 G DE MARRASQUÍ (AMARETTO)
117 G D'ANÍS

350 G DE FARINA FLUÏXA
391 G D'OUS SENCERS
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

BUNYOLS DE QUARESMA

ELABORACIÓ DELS BUNYOLS

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.

Traiem la massa del foc i la posem a la batedora, on incorporem l'anís i els ous a poc a poc.

Un cop tinguem la massa a punt, escalfem l'oli per fregir. Amb l'ajuda d'una màniga pastissera anem fent bunyols i els tirem a l'oli, amb una temperatura de 85°C.

Un cop ben cuits, els traïem i els ensucrem.

ELABORACIÓ DE LA CREMA PASTISSERA

En un bol posem 200 g de llet fresca i hi dissolem els rovells i el midó modificat.

Bullim la resta de la llet amb el sucre, la canyella i la llimona.

Un cop hagi arrencat el bull, ho traïem del foc i mesclm les dues barreges.

Tornem a posar-ho tot al foc lent fins que s'espesseixi.



Cuina en directe al Mercat de Pagès

9 de març a les 11.30 h >> Plaça de Narcís Lluïca

PASTISSERIA MUÑOZ

C. Nadal, 1 Tel. 936560250 Horaris: dilluns a dissabte de 8 a 14 h i de 16.30 a 20 h / Diumenge de 8 a 16 h

AMANIDA DE BACALLÀ I TARONJA

INGREDIENTS

5 G D'ALLS SECS

50 G DE BACALLÀ ESQUEIXAT

500 G DE CABDELL D'ESCAROLA

1 CL D'OLI DE TORTÓ D'OLIVA PER A AMANIDA

50 G DE TARONJA

PREPARACIÓ

Netegem bé l'escarola.

Esqueixem el bacallà i el remullem.

Pelem la taronja.

Laminem i daurem els alls.

Fem una vinagreta d'oli, sal, pebre i vinagre (3 parts d'oli i una part de vinagre suau).

Muntem el plat amb un cilindre gros d'acer. El presentem tal com es veu a la foto.



Cuina en directe al Mercat de Pagès

16 de març a les 11.30 h >> Plaça de Narcís Lluís

CAL SAGRISTÀ

C. Nou, 23 Tel. 936561002 Horaris: dilluns a divendres de 13 a 16 h / Diumenge de 13.30 a 16 h

tapa de bacallà confitat amb base de carxofa i confitura de tomàquet

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

| | |
|--|-------------------------|
| 2 LITRES D'OLI D'OLIVA | 2 GRANS D'ALL |
| 2 CARXOFES | 1 PEBROT DE CAIENA |
| 4 TROSSOS DE 250 G DE BACALLÀ DESSALAT | 200 G DE TOMÀQUET MADUR |
| | 150 G DE SUCRE |

PREPARACIÓ

Col·loquem el bacallà en una cassola i el cobrim amb oli d'oliva. Hi afegim els alls laminats i el pebrot de Caiena. Ho escalfem a foc lent durant 20 minuts.

Netegem les carxofes i les tallem en làmines.

En traiem el bacallà, hi tirem les carxofes al mateix oli i apugem la temperatura del foc (fins a mig foc). Les confitem durant 10 min.

Pelem els tomàquets i els tallem en trossos. Els col·loquem en una cassola i hi afegim el sucre. Ho coem tot a foc lent fins que quedi una confitura compacta. Ho triturarem i ho passem pel xinès.

Muntem el plat amb la base de carxofa, hi col·loquem el bacallà i el cobrim amb la confitura de tomàquet.



Cuina en directe al Mercat de Pagès
23 de març a les 11.30 h >> Plaça de Narcís Lluís

LA TASKA

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 101 Tel. 936560518 De dilluns a divendres de 9 a 16 h i de 19 a 23 h / Dissabte de 12 a 15 h i de 19 a 24 h

BACALLÀ AMB SAMFAINA I CIGRONS

INGREDIENTS

PEBROT VERMELL

PEBRET VERD

CEBA

ALBERGÍNIA

CARBASSÓ

TOMÀQUETS
RATLLATS

CIGRONS

LLOMS DE BACALLÀ

FARINA

PREPARACIÓ

Es tallen les verdures en trossos petits i es fregeixen. Comencem pels pebrots i la ceba i continuem amb l'albergínia i el carbassó i, per últim, amb el tomàquet.

Hi afegim una mica de sucre per reduir l'acidesa del tomàquet i també sal, pebre i els cigrons ja cuits.

A continuació, enfarinem el llom de bacallà i el fregim. Ho emplatem tot junt.



Cuina en directe al Mercat de Pagès
30 de març a les 11.30 h >> Plaça de Narcís Lluís

CREPEDIEM

Ctra. de St. Boi, 110 Tel. 931795806 Horaris: dilluns de 8 a 16 h / Dimarts a divendres de 8 a 23 h / Dissabte de 12 a 16 h i de 19 a 24 h

MACARRONS DEL PARC AGRARI

INGREDIENTS

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 90 G DE MACARRONS PER PERSONA | 400 G DE CARXOFES |
| 6 CALÇOTS | OLI |
| 1 PASTANAGA | ROMANÍ |
| 250 G DE BRÒQUIL | FARIGOLA |
| 200 G DE PÈSOLS O FAVES | 20 CL DE SALS DE CALÇOTS |

PREPARACIÓ

Tallem 4 calçots per sofregir.

Tirem un raig d'oli a la cassola i hi sofregim els calçots, com ho fariem amb una ceba. Un cop sofregits, hi afegim la pastanaga, les carxofes, els pèsols o les faves i els dos calçots que ens queden, tallats una mica gruixuts.

Deixem que es faci i mentrestant coem els macarrons en una olla, i fem el bròquil al vapor o l'escaldem.

Un cop tenim les verdures al punt, hi afegim els macarrons, una mica de romaní i una mica de farigola. Ho remenem i posem el bròquil al damunt.

Quan presentem el plat hi posem una cullerada de salsa de calçots. Hi donarà color i gust.



Cuina en directe al Mercat de Pagès
6 d'abril a les 11.30 h >> Plaça de Narcís Lluís

LA CUINA D'EN TONI

C. Rafael Casanova, 45 Tel. 936563460 Horaris: dilluns a divendres de 13 a 16.30 h / Dimarts a dissabte de 20 a 24 h

Calçots amb ous remenats

INGREDIENTS PER A 2 PERSONES

4 OUS

4 CALÇOTS

100 ML D'OLI D'OLIVA

SAL

PREPARACIÓ

Peleu els calçots i talleu-los, afegiu-los a la paella i ofegueu-los lentament.

Mentrestant, bateu els ous salpebrats i tireu-los a la paella. Remeneu-los amb energia fins que quallin.

Serviu-ho amb una mica de pa torrat.




Cuina en directe al Mercat de Pagès
13 d'abril a les 11.30 h >> Plaça de Narcís Lluís


RESTAURANT CAL MORA


C. Corunya, 42 Tel. 936561510 Horaris: dimarts a divendres de 9 a 22 h / Dissabte de 9 a 24 h

ST. VICENÇ DELS HORTS A LES **XARXES**



 www.svh.cat

 @AjuntamentSVH

 AjuntamentSVH

 ajuntamentSVH

PASSIÓ x

SETMANA SANTA
SANT VICENÇ DELS HORTS

2019



AJUNTAMENT

Sant Vicenç dels Horts