

# RECEPTES

del llibre

**Josep Maria Vallès**

# Polítics a la carta

Confessions de deu polítics  
durant un bon sopar  
al menjador de casa



V I E N A  
E D I C I O N S



## MENÚ PER A DOLORS MONTSERRAT

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa\*

- Gaspatxo amb entrebancs
- Vitello tonnato a la catalana (llom de porc i escalivada)
- Bales de meló i síndria

\* Per a quatre persones.



## Gaspatxo amb entrebancs

1 kg de tomàquet madur  
20 g de cogombre pelat  
½ ceba de Figueres petita  
¼ de gra d'all  
2 llesques de pa de motlle  
0,01 L de vinagre  
Pebre negre  
Sal

- Disposeu tots els ingredients del gaspatxo ben nets i tallats a trosos en una batedora americana. Tritureu-los bé i afegiu-hi aigua per deixar-los al punt de consistència desitjat. Passeu el gaspatxo per un colador fi i guardeu-lo a la nevera ben fred.
- Feu els entrebancs amb tots els ingredients tallats ben petits. Barrejeu-ho tot i serviu-ho damunt el gaspatxo.



## Vitello tonnato a la catalana (llom de porc i escalivada)

800 g de llom de porc lligat en una sola peça  
2 pebrots vermells  
2 albergínies  
2 cebes  
0,1 L d'oli d'oliva  
Pebre  
Sal

### Per a la salsa:

0,25 L d'oli d'oliva suau o de gira-sol  
2 cullerades petites de suc de llimona natural  
120 g de tonyina en llauna escorreguda  
8 filets d'anxova  
1 ou fresc  
18 unitats de tàperes

- Poseu l'oli a escalfar en una cassola i enrossiu la carn, ja salpebrada, per totes bandes.
- Poseu la carn al forn, prèviament preescalfat a 180 °C, durant 40 minuts. Comproveu que estigui ben cuita fent un tall en una de les puntes. Reserveu-la perquè es refredi. Talleu-la a rodanxes fines i aneu-les col·locant al plat.



- Poseu els pebrots, les albergínies i les cebes al forn a màxima temperatura. Quan les verdures hagin agafat color, als 20 minuts, traieu-les i deixeu-les embolicades amb paper de cuina. Quan s'hagin refredat una mica (que les pugueu tocar sense cremar-vos), peleu-les i poseu-les en una safata, tallades a tires. Recupereu el suc de la cocció i de pelar les verdures, afegiu-hi una mica d'oli d'oliva i amaniu bé l'escalivada.
- Per a la salsa, poseu l'ou i l'oli en un got alt de batedora. Poseu el braç de la batedora al fons del got i bateu a velocitat màxima, fins que veieu que l'oli comença a lligar amb l'ou i s'espesseix. Bateu-ho uns minuts més aixecant el braç de la batedora. Quan estigui feta la maionesa, afegiu-hi la resta d'ingredients, fins que quedi una salsa fina.
- Poseu l'escalivada al costat de la carn i salseu-la amb la salsa de vitello que ja tindreu feta.



## Bales de meló i síndria

*½ síndria sense llavors*

*½ meló ben dolç*

- Amb un aparell de fer boletes, feu boletes de síndria i meló. Poseu les boletes barrejades en gots alts i serviu-ho.