

RECEPTES

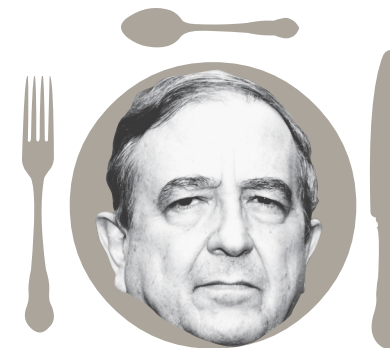
del llibre

Josep Maria Vallès

Polítics a la carta

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

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



MENÚ PER A IÑAKI ANASAGASTI

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa*

- Timbal de mongeta tendra amb tomàquet, ou de corral ratllat, llavors de carabassa i vinagreta de mostassa antiga
 - Arròs del senyoret amb gambes i sípia
- Recuit de Fonteta amb confitura de taronja amarga

* Per a quatre persones.



Timbal de mongeta tendra amb tomàquet, ou de corral ratllat, llavors de carabassa i vinagreta de mostassa antiga

500 g de mongeta tendra
100 g de tomàquets madurs de branca
40 g de llavors de carabassa
2 ous durs

Per a la vinagreta:

0,2 L d'oli d'oliva verge
0,06 L de vinagre de vi
8 gotes de salsa Perrins
40 g de tomàquets madurs
½ llimona
3 cullerades de postres de mostassa a l'antiga
Pebre
Sal

- Traieu les puntes de les mongetes i talleu-les al llarg, a la juliana. Poseu aigua a bullir en una cassola.
- Una vegada arrenqui el bull, tireu-hi sal i poseu-hi les mongetes. Quan l'aigua bulli de nou, feu coure les mongetes durant 4 minuts. Escorreu-les i submergiu-les immediatament en un bany d'aigua amb gel; d'aquesta manera mantindran el color verd pujat.



- Talleu els tomàquets a daus d'1 cm més o menys, i reserveu-ho.
- Poseu un cercol al centre del plat, disposeu-hi els tomàquets tallats i a continuació poseu-hi les mongetes. Cal prémer una mica perquè conservi la forma rodona i l'alçada. Ratlleu-hi l'ou dur per sobre.
- Per fer la vinagreta, poseu tots els ingredients en un got i tritureu-los amb una batedora. Aneu posant la llimona i el vinagre de mica en mica, al gust.
- Salteu les llavors de carabassa amb una mica d'oli i sal.
- Per acabar, salseu el timbal amb la vinagreta i decoreu el plat amb les llavors de carabassa.

Arròs del senyoret amb gambes i sípia

400 g d'arròs bomba
2 cebes
2 tomàquets madurs
Julivert
300 g de sípia
½ kg de gamba vermella
Safrà
Pebre vermell
Sal

- Peleu les gambes i reserveu-ne les cues. A la paella on fareu l'arròs, escalfeu la meitat de l'oli i salteu-hi un gra d'all tallat a làmines, juntament amb els caps de les gambes.



- Poseu-ho en un got i tritureu-ho amb la batedora. Passeu-ho per un colador fi i afegiu el líquid al brou de peix, que tindreu gairebé bullint en una olla al foc.
- Poseu la resta d'oli a la paella, salteu 2 minuts les cues de les gambes i reserveu-ho. Coeu la sípia tallada a daus i reserveu-la.
- En el mateix oli, poseu a sofregir la ceba amb l'altre gra d'all, tot ben picat.
- Coeu-ho a foc suau. Quan la ceba comenci a agafar color, poseu-hi el tomàquet ratllat, i al cap de 5 minuts, quan tot s'estigui sofregint, afegiu-hi el pebre vermell i el safrà. Deixeu-ho reduir fins que s'evapori tota l'aigua del tomàquet. Incorporeu-hi la sípia.
- Poseu l'arròs en un colador i passeu-lo per aigua freda fins que surti ben neta. Escórreu-lo bé i afegiu-lo a la paella. Remeneu-ho bé, que tot estigui ben calent, i, amb el foc ben fort, afegiu-hi el brou bullint. Deixeu-ho coure 5 minuts a foc fort i després abaixeu-lo al mínim, prou perquè tot vagi bullint lentament.
- Poseu en un got el julivert, la melsa de la sípia i una mica de brou que haureu reservat. Tritureu-ho bé amb la batedora i poseu-ho a la paella als 10 minuts de cocció. Just després, poseu les cues de les gambes repartides per tota la superfície de la paella; serà el moment de rectificar-ho de sal. Al cap de 15 minuts, aneu-ho tastant; estarà a punt depenent de l'arròs.
- Si voleu que s'hi faci una mica de socarrat, quan quedin 2 minuts de cocció apugeu el joc perquè es faci la crosteta.
- Apagueu el foc i deixeu reposar l'arròs uns minuts amb un drap humit a sobre.



Recuit de Fonteta amb confitura de taronja amarga

4 recuits de Fonteta

8 cullerades de confitura de taronja amarga

Disposeu els recuits en un plat de postres i poseu-hi la confitura per sobre.