

RECEPTES

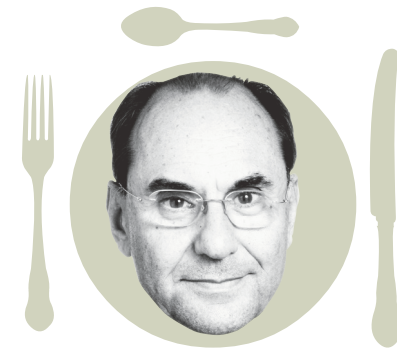
del llibre

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 ALEIX VIDAL-QUADRAS

Receptes a càrrec d'Àlex Juncosa*

- Mongetes DO El Barco de Ávila amb cloïsses
- Xai en dues coccions amb puré de patata amb oli d'oliva verge
- Caputxino de maduixots amb el seu suc

* Per a quatre persones.



Mongetes DO El Barco de Ávila amb cloïsses

400 g de mongetes DO El Barco de Ávila

400 g de cloïsses

2 cebes

1 pebrot vermell

1 bitxo

3 grans d'all

Julivert fresc picat

1 cullerada de farina

½ got de vi blanc

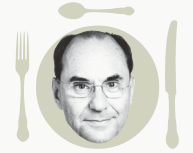
1 culleradeta de pebre vermell

½ culleradeta de pebre vermell picant

Safrà

Sal

- Poseu les mongetes en remull la nit anterior.
- Coleu-les i poseu-les en una cassola amb aigua freda. Traieu l'escuma que fan abans que arrenquin el bull. Abaixeu el foc.
- Incorporeu-hi els grans d'all pelats, la ceba tallada per la meitat i el pebrot vermell. Coeu-ho 2 hores a foc lent tenint en compte aquest temps.
- Passats 30 minuts, «espanteu» les mongetes incorporant-hi un got d'aigua freda per parar-ne la cocció. Això es fa per evitar que es pelin.
- Passats 30 minuts, «espanteu-les» una altra vegada amb un got d'aigua freda en què haureu dissolt el safrà i el pebre vermell. Incorporeu-hi la sal al gust.



- «Espanteu-les» dues vegades més, fins que arribin a les 2 hores de cocció. Una vegada acabada la cocció, retireu el gra d'all, la ceba i el pebrot.
- Poseu oli en una paella i sofregiu-hi la ceba picada amb el gra d'all que us quedava. Incorporeu-hi una mica de sal i el bitxo.
- Afegiu-hi una cullerada de farina, remeneu-ho 2 minuts i incorporeu-hi el vi blanc i una mica d'aigua. Deixeu-ho coure fins que l'aigua s'evapori.
- Afegiu-hi les cloïsses i, quan s'obrin, incorporeu-hi el julivert picat. Coeu-ho 3 minuts més a foc molt lent.
- Per acabar, incorporeu les cloïsses a les mongetes i deixeu-ho coure 5 minuts perquè tots els sabors s'integrin.

Xai en dues coccions amb puré de patata amb oli d'oliva verge

1 cuixa de xai (1,5 kg)

½ llimona

1 fulla de llorer

2 L d'oli d'oliva

5 grans de pebre negre



Per al puré de patata:

500 g de patates monalisa

0,1 L d'aigua de la cocció de la patata

0,2 L d'oli d'oliva verge

Pebre negre

Sal

- Mulleu la cuixa de xai amb el suc de la llimona i saleu-la. Poseu-la en una cassola fonda o cocotte, i afegiu-hi l'oli d'oliva verge.
- Tireu-hi la fulla de llorer i els grans de pebre negre. Tapeu-ho i poseu-ho al forn a 80 °C durant 16 hores. Escorreu l'oli.
- Acabeu el plat a la brasa en una barbacoa del tipus Kamado, per enrossir l'exterior de la cuixa i donar-li aroma de barbacoa.
- Dividiu-la en 4 parts i emplateu-la.
- Per fer el puré, peleu les patates i talleu-les a trossos petits perquè es cuguin més de pressa. Un cop cuites i passades una mica de cocció, poseu-les en un recipient fondo. Salpebreu-les i afegiu-hi l'oli d'oliva. Bateu-ho fins que l'oli estigui ben integrat a la patata.
- Salpebreu el puré al gust. Acompanyeu el xai d'un parell de cullerades d'aquest puré de patates.



Caputxino de maduixots amb el seu suc

700 g de maduixots

100 g de sucre

200 ml de nata per muntar

- Renteu bé tots els maduixots. Talleu-los a quarts. Poseu $\frac{2}{3}$ dels maduixots dins una cassola fonda amb 80 g de sucre i coueu-los al bany maria durant 3 hores.
- Coleu el suc dels maduixots que quedi de la cocció i reserveu-lo a la nevera.
- Barregeu 20 g de sucre amb la nata per muntar i introduïu-ho en un sífó* per fer escumes. Poseu-hi dues càrregues de gas i deixeu-ho refredar a la nevera.
- Repartiu els maduixots tallats en gots, cobriu-los amb el suc dels maduixots i acabeu-ho amb la nata muntada.

* Si no disposeu d'un sífó, podeu posar-hi directament nata muntada que venen envasada.