




EL PENEDE'S
 TASTA'L

2013

ELS NOSTRES PRODUCTES DE LA TERRA AL PLAT



PRESENTACIÓ

El Consell Comarcal de l'Alt Penedès, amb el suport de la Diputació de Barcelona i com a membre de la Xarxa de Productes de la Terra, treballa des de fa uns anys per potenciar i donar a conèixer els productes artesans agroalimentaris de qualitat produïts i elaborats a la comarca.

Treballem perquè aquest sector, tan important des del punt de vista social i econòmic, es relacioni més estretament amb els sectors turístic, cultural i gastronòmic, de manera que es generin sinergies que aportin un valor afegit als productes artesans agroalimentaris de l'Alt Penedès i que aquests representin la tradició i la cultura de la comarca.

A l'Alt Penedès hi ha una gran oferta gastronòmica vinculada als productes de la terra, que al seu torn li atorguen una identitat pròpia. Per donar a conèixer l'oferta gastronòmica i sensibilitzar la ciutadania perquè consumeixi aquests productes locals i de proximitat, des del Consell Comarcal hem impulsat el projecte "EL PENEDÈS, TASTA'L".

Hi col·laboren, d'una banda, les empreses integrades dins l'Associació de productors artesans agroalimentaris de l'Alt Penedès i, d'altra banda, els restauradors del Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme de l'Alt Penedès, que incorporaran en els plats elaborats en els seus restaurants els productes de l'Associació.

Amb el calendari que teniu a les mans, us presentem una mostra dels plats més representatius, fruit d'aquesta iniciativa i que podreu degustar en diferents restaurants de l'Alt Penedès. Segur que satisfaran els paladars més exigents, tant de la gent de la comarca com de tots aquells que ens visitin.

Francesc Olivella i Pastallé

President del Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Lluïsa Llop i Fernández

Presidenta de l'Àrea de Promoció Econòmica i Comarcal





Associació de productors
artisans agroalimentaris
de l'Alt Penedès

Associació de productors artesans agroalimentaris de l'Alt Penedès



Restaurants del Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme de l'Alt Penedès

LA GRANJA RURAL D'ESPITLLES

GALL NEGRE, POLLETA I PULARDA
PENEDENQUES

Cases d'Espitlles, 93
Sta. Margarida i Els Monjos
Tel. 686 92 98 07
gall@penedes.info

FORN DE PA I PASTISSERIA EL BOLET

PASTÍS DE FORMATGE, CARQUINYOLIS,
GALETES, COQUES I PANS

Masia El Bolet
Font-rubí
Tel. 93 743 12 06
artesania@elbolet.net

MOLÍ D'OLI JOSEP LLUCH

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

C/ Santa Maria, 32
Guardiola de Font-rubí
Tel. 93 897 91 78
info@1770lluch.com

JOAQUIMA ROS PEIRON I VICENÇ MARQUÈS (CAL SIS DITS)

PRODUCTES D'HORTA, FIGUES
I OLI D'OLIVA ECOLÒGIC

C/ Santa Maria, 11
Vilobí del Penedès
Tel. 93 897 80 72 / 608 05 09 98
proecologics@gmail.com

CAL TINONS (MARIA GRAU SOGAS)

GALL I ÀNEC MUT DEL PENEDÈS, FRUITA
I PRODUCTES D'HORTA

Cal Tinons, Ctra. de Sant Martí, s/n
Tel. 93 817 10 87
Pacs del Penedès
mariagrau1@gmail.com

MOLÍ D'OLI CA LA MADRONA

OLI D'OLIVA EXTRAVERGE

Les Casetes d'en Raspall, s/n
Font-rubí
Tel. 93 818 19 29
calamadrona@telefonica.net

MEL CAN MALLOFRÉ

MEL

C/ Montseny, 7
Sant Pau d'Ordal
Tel. 93 899 31 59
smallofre@hotmail.com

CATÀNIES VIA

CATÀNIES VIA I BOMBONS FARCITS
AMB LICOR, PRALINÉ I TRUFA

C/ L'Alguer, 9
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 890 21 02
cataniesvia@gmail.com

CODONYATS VALLISER

CODONYAT, CODONYAT AMB NOUS,
CODONYAT AMB FRUCTOSA
I CODONYATS DE FRUITES

C/ Antoni Casanovas, 16
Lavern (Subirats)
Tel. 93 899 48 21
valliser@valliser.com

MONTSERRAT OLIVELLA CRUZ

GALL I ÀNEC MUT DEL PENEDÈS

Masia Cal Gori, Cases Noves
Castellví de la Marca
Tel. 93 891 82 68
montseolivella@telefonica.net

CA L'ESTEVET

BOTIFARRES AMB GUSTOS VARIATS,
FUETS, SECALLLONES, PATÉS
I PEUS DE PORC

Av. Barcelona, 18
Ordal (Subirats)
Tel. 93 817 92 24
info@calestevet.com

CAL PELEGRÍ

PA DE PAGÈS FORN DE LLENYA,
COCA DE LLARDONS I DE FORNER,
GARLANDES, MONES I PASTISSOS

Av. Barcelona, 1
Ordal (Subirats)
Tel. 93 817 90 22
calpelegri@calpelegri.com

RESTAURANT CAL PADRÍ

Masia Cal Gori, Cases Noves
Castellví de la Marca
Tel. 93 891 82 68
www.calpadri.com
info@calpadri.com

MIRADOR DE LES CAVES

Ctra. d'Ordal a Sant Sadurní, km.3.800
Els Casots (Subirats)
Tel. 93 899 31 78
info@miradorcaves.com
www.miradorcaves.com

EL RACÓ DE LA CALMA

Plaça Jaume I entre el 17 i el 19
(Passatge Sant Raimon, 5)
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 819 92 99
racodelacalma@gmail.com
www.elracodelacalma.com

CAL PELEGRÍ

Av. Barcelona, 6
Ordal (Subirats)
Tel. 93 817 97 62
Centraleta 93 817 90 22 ext- 12
calpelegri@gmail.com
www.calpelegri.com

FONDA NEUS

C/Marc Mir, 14-16
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 891 03 65
fondaneus@fondaneus.com
www.casafonda.com
www.fondaneus.com

EL RACÓ DE LA CIGONYA

Av. Catalunya, 26
Santa Margarida i els Monjos
Tel. 93 898 11 01
empreses@elracodelacigonya.com
www.elracodelacigonya.com

TICUS RESTAURANT-BOTIGA

C/Raval 19
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 8184160
ticusrestaurant@gmail.com

RESTAURANT LA PALMA

C/La Palma, 18
Vilafranca del Penedès
Tel.93 892 16 30 - 679 198 397
email: lalpalma0018@yahoo.es

RESTAURANT CAN BELLÉS

C/Amàlia Soler, 179
Vilafranca del Penedès
Tel. i Fax: 93 817 43 63
mail: canbelles@gmail.com

LA POSADA

C/ Sant Pere, 20
Sant Pere Molanta (Olèrdola)
Tel. 93 892 13 99
email: infoposada@yahoo.es
www.posada-piques.com

RESTAURANT TREFÍ

Pg. Camp dels rolls, 5
Vilafranca del Penedès
restauranttrefi@hotmail.com
Tel. 93 817 57 69 - 638 85 83 28

RESTAURANT SOL I VI

Ctra. Sant Sadurní a Vilafranca, km 4
Lavern (Subirats)
info@solivi.com
www.solivi.com
Tel. 93 899 32 04



EL PENEDÈS
TASTA'L



Gall del Penedès amb peres i pomes al vi negre del Penedès

Ingredients per a 6 persones:

- Gall del Penedès
- 2 l de vi negre del Penedès (Merlot)
- ¼ l d'oli oliva
- 1 nou de llard
- 4 grans d'all
- 6 cebes
- 3 peres blanquilla
- 3 pomes de Pontons (varietat Roqueta)
- Uns 60 g de sucre
- Sal i Pebre
- 1 branca de canyella

Elaboració: Trossejar el gall i salpebrar-lo. Enrossir-lo amb un rajolí d'oli i posteriorment posar-lo dins d'una cassola al forn, amb les cebes tallades, els grans d'all, oli i llard. Deixar-lo coure durant una hora i mitja al forn fins que el gall quedi ben tendre, si és necessari li afegirem una mica de brou.

Posem els dos litres de vi amb el sucre, la branca de canyella, i ho deixem reduir a la meitat. A mitja reducció hi posem les peres i les pomes pelades i a mitja cocció de les pomes i de les peres hi posem el gall. Ho deixem tot junt uns quinze minuts perquè es cogui el gall i vagi agafant tots els gustos del vi i de la fruita.

Presentació: Disposem en un plat uns trossets de gall amb la poma i la pera al voltant tallades en forma de làmines. Per donar color al plat i hi podem afegir una mica de cibulet picat al voltant.

GENER 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

DESEMBRE 2012

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRER 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



Cuixes de gall del Penedès farcides de calçots

Ingredients per a 4 persones:

- 4 quarts de cuixa de gall del Penedès
- 1 l d'oli per confitar
- 8 calçots
- ½ l de salsa espanyola
- 2 cullerades de salsa de soja
- 2 cullerades de mel del Penedès

Elaboració: Confitar el pollastre en oli i desossar-lo després. En el lloc de l'os, posar el calçot un cop cuit i net. Enrotllar amb la pell del pollastre i embolicar-lo amb film, deixar-lo a la nevera perquè agafi forma. Un cop fred es treu el film i li donem color en una paella amb oli.

Per la salsa: En un fons de carn, li posem la soja i la mel al gust lligant-ho amb Xantana.

FEBRER 2013

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

GENER 2013

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1 2 3 4 5 6

7 8 9 10 11 12 13

14 15 16 17 18 19 20

21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

MARÇ 2013

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1 2 3

4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14 15 16 17

18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



Xató amb gall del Penedès

MARÇ 2013

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

Ingredients:

- Escarola
- Filets de gall del Penedès
- Anxoves
- Tonyina
- Olives
- Bacallà esqueixat
- Truita plana de patata al forn
- Salsa xató
- Copeta d'Oporto

Elaboració: Es posa en remull el bacallà el dia abans i s'escorre. Courem a baixa temperatura un pit de gall amb un raig de vi d'Oporto i quan estigui cuit el deixem refredar.

Per muntar el plat posarem una capa d'escarola, uns filets de gall tallats fins i un altra capa d'escarola. A sobre la tonyina, el bacallà i la salsa xató tradicional i per sobre les anxoves, i al voltant del plat unes olives i la truita talladeta rodona.

1 2 3

4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14 15 16 17

18 19 20 21 22 23 24

25 26 27 28 29 30 31

FEBRER 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

ABRIL 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



ABRIL 2013

Mató amb codonyat

Ingredients:

- 1 kg de codonys
- 700 g de sucre

Elaboració: Es fan bullir els codonys (aquest pas és perquè sigui més fàcil treure la pell), un cop freds es pelen i es trosseguen. Es posen en una cassola amb el sucre. Tot a foc lent i es deixen coure, remenant tot sovint. Si es vol que el codonyat quedi més clar, s'ha de coure a foc molt baix, i si volem que quedi més fosc, el courem a foc mig-alt, ja que el color del codony depèn de la manera en que hem fet caramel·litzar el sucre.

Un cop ha agafat el color i la textura desitjada es tractarà de batre perquè quedi ben fi.

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MARÇ 2013

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

MAIG 2013

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



Mousse de catànies amb gelat d'ametlla

Ingredients:

- 300 g de catànies
- 400 cl de nata
- ½ cullerada de vainilla
- 1 bola de gelat d'ametlla

Elaboració: Triturar les catànies i afegir-hi 100 cl de nata calenta.

Una vegada estigui fred es munta amb els 300 cl de nata restants i la cullerada sopera de vainilla.

MAIG 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JUNY 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



*Amanida
de favetes i pernil
d'ànec
amb vinagreta
de mostassa i mel*

Ingredients:

- Enciam, roure i canonges
- 125g de favetes baby
- 50 g de pernil d'ànec
- 4 xerris (2 de vermells, 2 de grocs)
- Un grapat de panses banyades amb la vinagreta

Per la vinagreta:

- 1 cullerada de mel del Penedès
- 1 cullerada de mostassa a l'antiga
- 1 cullerada de vinagre balsàmic

JUNY 2013

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAIG 2013

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JULIOL 2013

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



Bunyols de préssec del Penedès

Ingredients:

- 500 g farina
- 2 unitats de préssec
- 150 g sucre
- 100 ml de licor de préssec o Grand Marnier
- 200 g de mermelada de préssec
- un polsim de sal
- 3 ous
- 1 llimona (per fer servir la pell)
- 1 cc sucre vainillat
- 50 g de mantega (pomada)
- 150 ml de llet
- 15 g d'impulsor (Royal)
- q.s. oli per fregir bunyols
- Licor de préssec
- Sucre glaç
- Pipetes de plàstic
- Broquetes

Elaboració: Ratllar amb l'ajut del Microplaine la pell de llimona. Barrejar tots els ingredients en un bol d'acer inoxidable, afegint la llet de mica en mica fins aconseguir una textura homogènia. Deixar reposar la massa mínim 30 minuts.

Amb l'ajuda de dues culleres o d'un bolejador cal anar fregint els bunyols a la fregidora en abundant oli i sense coure massa bunyols alhora.

Retirar els bunyols damunt d'un paper secant per extreure l'excés d'oli. Punxar amb la/es broqueta/es la quantitat que vulguem de bunyols, i empolvorar amb sucre glaç.

Omplir la pipeta d'alcohol i punxar un bunyol.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT

JULIOL 2013

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNY 2013

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

AGOST 2013

						1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11			
12	13	14	15	16	17	18			
19	20	21	22	23	24	25			
26	27	28	29	30	31				



EL PENEDÈS
TASTA'L



Coca d'escalivada amb anxoves i botifarra negra

Ingredients:

- 250 g de farina
- 100 cl d' aigua
- 50 cl de llet
- 15 cl d'oli
- 15 g de llevat fresc
- q.s. de sal

Vegetals per escalivar:

- 2 pebrots vermells
- 2 albergínies
- 2 cebes
- 2 tomàquets madurs
- 12 anxoves
- 1 botifarra negra

Elaboració: Dissoldre el llevat amb la llet tèbia, afegir tots els ingredients i pastar fins que tinguem una pasta homogènia. Si és necessari afegir més farina fins que no s'enganxi a la taula i es pugui fer un bola.

Deixar reposar la pasta filmada a la nevera 1 hora.

Escalivar tots els vegetals i pelar-los.

Agafar la pasta reposada i estirar-la amb un corró.

Posar la pasta sobre un placa de forn, posar-hi el tomàquet escalivat ratllat i la ceba escalivada tallada en juliana, coure durant 10 minuts a 180°C.

Posar el pebrot i l'albergínia tallada a tires d'uns dos centímetres de manera d'anar intercalant els colors.

Just abans de servir posar-hi la botifarra negra i posar-la al forn uns 10 minuts a 200 °C de manera que la base quedi cruixent.

Decorar amb les anxoves posar-hi un raig d'oli d'oliva, sal Maldón i cibulet tallada molt prima.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT

AGOST 2013

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

JULIOL 2013

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30 31

SETEMBRE 2013

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22

23 24 25 26 27 28 29

30



EL PENEDÈS
TASTA'L



Tatin de figues del Penedès amb textures

Ingredients:

Per les figues del Penedès:

- 1kg de figues
- 200 g de sucre
- 50 dl d'aigua
- 50 g de mantega

Per a la pasta brisa:

- 750 g de farina
- 415 g de mantega
- 60 g d'ou
- 225 g de sucre
- 20 dl d'aigua

Per l'escuma de canyella:

- 1l de nata
- 180 g de sucre
- 1 branca de canyella
- Sifó carregat de gas

Per al gelat de marrasquino:

- 700 dl d'aigua
- 150 g de maltodextrina
- 20 g de glucosa en pols
- 5 g de pro-crema
- 300 dl marrasquino
- 50 g d'ou

Elaboració: Tallem tots els mànecs de les figues i les posem en una safata de forn. Farem un caramel amb la resta d'ingredients i els afegirem per damunt. 20 minuts al forn i reservar.

Per fer la pasta brisa farem una massa homogènia amb els ingredients. Un cop feta l'estirarem en un paper sulfuritzat al forn a 180°C durant 12 minuts. Reservar.

Per l'escuma de canyella introduïrem en una olla els ingredients: nata, sucre, canyella i ho farem bullir tot durant 3 minuts. Ho taparem fins que estigui fred. Tot seguit l'introduïrem dins del sifó amb dues càrregues de gas. Reservar.

Per últim també posarem tots els ingredients en una olla i els farem bullir. Ho deixarem reposar fins que estigui fred de nevera i el posarem dins de la màquina de gelat.

Presentació: Agafarem una copa de còctel i al cul del got hi dipositarem una bola de gelat, tot seguit les figues tèbies amb una mica de suc. Posarem l'escuma de canyella i la pasta brisa per damunt.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT

SETEMBRE 2013

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DISSABTE

DIUMENGE

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30							

AGOST 2013

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

OCTUBRE 2013

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



EL PENEDÈS
TASTA'L



Ànec mut del Penedès rostit al cava i raïm xarel·lo

Ingredients:

- 1 femella d'ànec
- 2 cebes
- 1 safata petita de tomàquet xerri
- 2 porros
- ½ l de most
- 1 l de brou d'ànec
- 1 ramet de raïm Xarel·lo del Penedès
- Cava del Penedès
- Sal i pebre

Elaboració: Salpebrar l'ànec mut del Penedès. Un cop tallat convenientment, disposar-lo a la cassola per daurar-lo. Quan el tinguem rosset el retirem i a la cassola on l'hem daurat li afegim ceba tallada a juliana, porro tallat i els tomaquets xerri tallats pel mig.

Deixem que les verdures es daurin uns minuts fins que veiem que ja no estan cruets llavors afegim l'ànec i li tirem el most perquè es cogui uns minuts. Afegim el cava i per acabar el brou.

Quan la carn de l'ànec ja estigui cuïta afegirem el raïm.

OCTUBRE 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SETEMBRE 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

NOVEMBRE 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
				2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



Cuixa d'ànec mut del Penedès rostida a l'antiga

Ingredients per a 4 persones:

- 4 cuixes d'ànec mut del Penedès
- Sal i pebre
- 1 copa d'anís
- 2 branquetes de canyella
- 1 taronja i una llimona
- 1 ceba grossa
- Oli d'oliva i llard
- 1 copa de moscatell
- Prunes
- Sucre

Elaboració: Disposarem en una cassola les quatre cuixes d'ànec i les salpebrarem, hi afegirem un raig d'anís dolç, la canyella, la pell d'una taronja, la pell d'una llimona, i la ceba.

Les cobrirem d'oli d'oliva i llard i les posarem a coure a foc lent.

A mitja cocció prepararem a part unes prunes entibiades amb moscatell i una mica de sucre i anís. Tot seguit les afegirem a la cocció. Una vegada cuites les retirarem del foc i les deixarem reposar dins del mateix oli.

NOVEMBRE 2013

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

OCTUBRE 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

DESEMBRE 2013

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENEDESTASTAL.CAT



EL PENEDÈS
TASTA'L



El duo de canelons cruixents d'ànec i de gall del Penedès amb beixamel de foie gras

Ingredients per a 4 persones:

- 1 ànec mut del Penedès
- 1 gall del Penedès
- 2 pastanagues
- 5 cebes
- 4 tomàquets
- 2 gots de vi blanc
- 200 g de foie gras
- 100 ml de nata líquida
- 4 fulls de pasta Brick
- 50 g de formatge parmesà
- Maizena
- Mel del Penedès
- Sal i pebre

Elaboració: Rostim l'ànec salpebrat amb les verdures. A mitja cocció hi posem el vi. Hem d'aconseguir que l'ànec ens quedi tendre, per això primer fem una cocció a 200 °C i quan hi afegim el vi aflluixem la temperatura i si convé hi afegim una mica d'aigua.

Quan tinguem l'ànec cuit el desossem i el triturarem amb les verdures. Reservem la carcanada per a fer un brou.

Tallarem el gall a quarts, seguidament rostim el gall amb una cassola de terrissa. Un cop rostit el gall, agafem tres cebes i les tallem a juliana, la pastanaga, dues cullerades de la mel del Penedès i el got de vi, el tapem i es courà durant 30 minuts fins que el gall estigui tendre. El desossarem i el triturarem amb les verdures. Reservem la carcanada per fer un brou.

Per fer els canelons només cal que tallem les oblees de Brick i les farcim: dos oblees amb l'ànec i dos oblees de gall.

Per la beixamel, tallem el foie i el fem coure a foc dolç amb el brou d'ànec i de gall (utilitzem 300 ml. de brou). Un cop passats deu minuts triturarem la salsa i la salpebrem i lliguem amb la nata. Si convé podem espessir aquesta beixamel amb una mica de Maizena exprés.

Presentació: Enrossim els canelons al forn fort, 200 °C, deu minuts. Agafem dos canelons de gall i dos canelons d'ànec, salsagem amb la beixamel de foie i ratllem el formatge.

MÉS INFORMACIÓ A

WWW.ELPENDESTASTAL.CAT

DESEMBRE 2013

DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES DISSABTE DIUMENGE

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVEMBRE 2013

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

GENER 2014

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

EDITA



AMB EL SUPORT DE:



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

