



**CONCURS DE CUINA D'APROFITAMENT DE
CORNELLÀ DE LLOBREGAT**

RECUILL DE RECEPTES



Arròs amb maionesa

Rafael de la Haba

Nombre de comensals:

Depèn de la quantitat que n'hagi sobrat

Ingredients

- Arròs bullit amb verdures que hagi quedat de dies anteriors
- Maionesa

Elaboració de la recepta

Diluïm la maionesa en una mica d'aigua calenta i l'aboquem sobre l'arròs i ho barregem bé. Passem el plat pel microones o el forn, segons la quantitat d'arròs que ens sobrés, i servim.

Arròs amb restes de l'escudella

Elisea Flores

Nombre de comensals:

Depèn de la quantitat que n'hagi sobrat

Elaboració de la recepta

Se sofregeixen, per aquest ordre: uns alls, dues patates tallades a rodanxes (han de ser petites), tomàquets mitjans tallats per la meitat i unes rodanxes de botifarró i s'aparten.

En una cassola es posen els alls fregits, cigrons de l'escudella i arròs com per fer una paella. S'hi afegeix el caldo de l'escudella i, quan bull, la carn de l'escudella. A mitja cocció s'hi afegeixen les patates i el botifarró i, 5 minuts abans d'acabar la cocció, els tomàquets per sobre.

Un cop col·locat tot per sobre no ho hem de moure, perquè tot quedi per sobre decorat. Ho mourem únicament sacsejant la cassola.

Boletes Celestials

Elvira Ruíz i Pere Roquet

Nombre de comensals: 4

Ingredients

- 4 plats de lleties sobrants
- 1 tassa de farina
- 1 tassa de salsa de tomàquet
- Pa ratllat
- casolana que ja teníem
- Oli de gira-sol
- 2 ous
- Oli d'oliva, sal i pebre
- 1 carbassó

Elaboració de la recepta

Piquem el carbassó ben petit, amb pell i tot. El barregem amb les lleties cuinades de dies anteriors, els ous i el pa ratllat. Ho rectificuem de sal i ho triturem amb la batedora.

Fem les boletes, les enfarinem i les fregim amb l'oli de gira-sol. Les escorrem amb paper absorbent i les afegim a la salsa de tomàquet.

Hi afegim una mica d'aigua i deixem que facin xup-xup durant 10 minuts.

Broquetes o bunyols de fruita

Laia Mèlich

Nombre de comensals: 8 - 10

Ingredients

- 100 g de farina
- 1 ou
- 100 ml de llet
- 1 culleradeta de llevat
- Suc de mitja llimona
- Oli de gira-sol
- Fruita que ens hagi sobrat

Elaboració de la recepta

Poseu la llet, la farina, el llevat i l'ou en un recipient i passeu-ho pel minipimer. Afegiu-hi un raquet de llimona. Ha de quedar una textura cremosa. Si està massa espès afegiu-hi una miqueta de llet.

Poseu bastant d'oli en un recipient per a fregir. Talleu trossos de fruita d'una mida que càpiguen a la boca. Millor fruita més dura i que no tingui gaire aigua: poma, pera, plàtan, etc. Suqueu la fruita en la barreja i fregiu-ho fins que estigui daurat. Escorreu-ne l'oli. Es poden fer broquetes o bunyols. Tireu-hi per sobre sucre a l'hora de servir-ho.

Crema de lleties

Ariana Ruíz

Nombre de comensals: 4

Ingredients

- 1/2 litre de restes del guisat de lleties
- 200 g de salsa de tomàquet
- 1/4 l de llet
- 40 g de mantega
- 4 llesques de crostonets de pa
- Sal i pebre

Elaboració de la recepta

S'ajunten tots els ingredients en una cassola al foc i es deixen bullir 5 minuts.

Es tritura tot ben bé amb el minipimer.

Es cola amb un xinès.

Es serveix al plat amb crostonets de pa torrats o fregits.

Croquetes de restes d'escudella

Juana M^a Vega

Nombre de comensals:	Depèn de les restes de carn
-----------------------------	-----------------------------

Ingredients

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| - Restes de carn de l'escudella | - Llet |
| - Farina | - Pa ratllat |
| - Mantega | - 2 ous |
| - 1 ceba tendra | - Oli i sal |

Elaboració de la recepta

Piquem la carn amb la picadora.

Tallem la ceba molt fina i la posem a sofregir en oli fins que estigui transparent. Hi afegim la mantega i, un cop desfeta, la farina. Ho remenem fins que la farina s'hagi daurat. Hi afegim la llet a poc a poc i ho anem remenant. Hi afegim la carn i remenem fins que la massa es desenganxi de les parets de l'olla.

Fem boletes amb la massa freda i les arrebossem amb la farina, l'ou i el pa ratllat. Ho fregim en oli calent.

“Ensaladilla” de verdura

Rafael de la Haba

Nombre de comensals: 4

Ingredients

- Verdura bullida de dies anteriors (patata, mongeta, coliflor, pastanaga, carxofa...)
- Maionesa o allioli (al gust)
- Quètxup (opcional)
- Oli

Elaboració de la recepta

S'escorre bé la verdura que hagi sobrat d'àpats anteriors. Seguidament s'aboca en una plata i es condimenta amb la maionesa i/o allioli i oli (segons es vulgui). Es barreja bé per amalgamar el conjunt i rectificar-ho de sal. Si hi posem una mica de quètxup en tindrem una apetitosa variant.

Flams de torró de Xixona

Laia Mèlich

Nombre de comensals: 8 - 10 (depenent de les flameres)

Ingredients

- 500 ml de llet
- 250 g de torró de xixona
- 65 g de sucre (flam)
- 150 g de sucre (caramel)
- 4 ous

Elaboració de la recepta

Per fer el caramel, poseu en un recipient el sucre i un xopet d'aigua.

Coure-ho a foc mig i remeneu-ho fins que el sucre quedi daurat.

Repartiu una mica de caramel a les flameres.

Talleu el torró en porcions petites i bateu-lo juntament amb la llet.

Afegiu-hi el sucre i els ous i bateu-ho fins aconseguir textura líquida.

Repartiu la barreja en les diferents flameres i poseu-les en una plata

per al forn amb aigua fins a la meitat per al bany Maria. Coeu-ho al

forn durant uns 25 o 30 min entre 150°C i 180°C. Quan els flams

estiguin cuits es treuen del recipient i es posen 30 min a la nevera.

Pastís de carn

Elisea Flores

Nombre de comensals:

Depèn de la quantitat que n'hagi sobrat

Elaboració de la recepta

Per fer aquesta recepta s'aprofiten restes de rostits i altres plats fets al Nadal.

Se sofregeixen dues cebes i s'afegeix la carn sobrant picada i una mica de tomàquet. Es deixa coure una mica i, després, refredar. S'hi afegeixen 4 ous batuts.

Es pinta amb oli un motlle rectangular i s'hi posa una capa de la barreja feta. A sobre ous durs que tinguem, rovellons d'un rostit i tomàquets secs. Es cobreix amb una altra capa de la barreja. Es posen per sobre fruits secs esmicolats i es fica al forn durant aproximadament $\frac{3}{4}$ d'hora. Quan està cuit es treu del forn i es deixa refredar per desemmotllar-ho. Es pot tallar i acompanyar amb uns crostons de pa.

Nombre de comensals: 4

Ingredients

- 400 g de farciment de croquetes o canelons
- 2 ous
- 2 tomàquets
- 1 pastanaga
- 1 all
- 1 ceba de Figueres
- 1 fulla de llorer
- ½ got de vi blanc
- Formatge parmesà ratllat
- Oli d'oliva, sal i pebre

Elaboració de la recepta

Dividim el farciment de croquetes o de canelons que haurem elaborat en dies anteriors en quatre parts i ho reservem.

Fem una salsa de tomàquet sofregint la ceba picada, l'all picat, la pastanaga i els tomàquets en una cassola amb oli d'oliva. Quan el conjunt estigui caramel·litzat hi afegim el vi i la fulla de llorer i ho deixem reduir. Ho reservem.

Emboliquem les quatre parts de la farsa amb quatre truitetes a tall de caneló. Ho cobrim amb la salsa de tomàquet i hi afegim el formatge per sobre. Ho gratinem al forn a 180°C durant 3 o 4 minuts.

Roquetes nadalenesques

Elvira Ruíz i Pere Roquet

Nombre de comensals: 4

Ingredients

- 1 paquet de neules que ens hagi sobrat
- 200 g de cobertura de xocolata negra
- 200 g de cobertura de xocolata blanca
- 1 tassa de fruits secs variats que ens hagin sobrat d'altres àpats

Elaboració de la recepta

Esmicolem les neules en trossos més aviat petits. Les barregem amb els fruits secs també esmicolats. Ho reservem.

Fonem les dues cobertures per separat al bany maria o al microones. Ho reservem.

Barregem la cobertura blanca amb la meitat de les neules i els fruits secs i en un altre bol repetim l'operació amb la cobertura de xocolata negra.

En una safata amb paper de forn o siliconat hi anem disposant, amb l'ajuda d'una cullera muntanyetes de la barreja de xocolata blanca i després de la de xocolata negra. Ho deixem refredar durant 45 min a la nevera.

Saltat de verdura

Rafael de la Haba

Nombre de comensals:

Depèn de la quantitat que n'hagi sobrat

Ingredients

- Verdura bullida de dies anteriors (patata, mongeta, coliflor, pastanaga, carxofa...)
- 1/2 ceba
- 1 all
- Caldo de verdura
- Sal, pebre i oli

Elaboració de la recepta

Tallem finament la ceba i l'all i els sofregim fins que comencin a daurar-se. Hi afegim la verdura amb una mica de caldo. A foc mig fem reduir el caldo i ho anem remenant freqüentment. Hi afegim sal i pebre i ho servim ben calent.

Una variant seria afegir a la verdura un got d'aigua de caldo i fer-la bullir fins a tenir una salsa.

Sopa d'api

Gloria Maronda

Nombre de comensals: 2

Ingredients

- 1 api
- 1 os de vedella o de pernil
- Formatge (opcional)
- Oli i sal, pebre (opcional)

Elaboració de la recepta

Quan comprem un api per fer la amanida, fem servir la part més verda per al caldo, però la resta, o fins i tot aquesta, es pot utilitzar per fer una sopa molt bona.

Poseu aigua a bullir (poca, ja que l'api en treu molta), trossegeu-lo, reserveu-ne unes quantes fulles verdes i tireu l'api i l'os a l'olla.

Coeu-ho una mitja hora, retireu-ne l'os i passeu-ho pel triturador.

Afegiu-hi el formatge (opcional), oli, sal i pebre.

Serviu-ho en bols, trossejant pel damunt les fulles que hem reservat.

Truita de macarrons

Milaga Negrete

Nombre de comensals:

Depèn de la quantitat que n'hagi sobrat

Elaboració de la recepta

Per aprofitar macarrons que hàgim fet de més, es guarden a la nevera i el dia següent es pot fer aquesta truita.

Es baten dos o tres ous, s'hi afegeix una mica de julivert i ceba ratllada i s'hi afegeixen els macarrons. En una paella es posa oli a escalfar i la barreja feta anteriorment es divideix en dos i s'en fan dues truites.

Posem una de les truites en un plat, a sobre una mica de formatge, salami, pernil dolç o mortadella i es tapa amb l'altra truita.

**Gràcies a tots els
participants per les seves
aportacions**



Ajuntament de Cornellà
de Llobregat