

# **RECETARIOS DE COCINA**

***NÚRIA COMADRAN MONSÓ***



Tabla de madera y cuchillo para cortar carne

## **X. RECETAS DE CARNES, AVES,** **PATÉS Y CAZA**

<b>CARNES</b>	<b>3</b>
<b>AVES</b>	<b>25</b>
<b>PATÉS</b>	<b>43</b>
<b>CAZA</b>	<b>46</b>

## **ESCUDELLA I CARN D'OLLA DE NADAL (CALDO CATALÁN DE NAVIDAD)**

**25/12/XXXX NADAL**

La *escudella* de Nadal es la sopa de *galets* (y también el recipiente de barro) y la *carn d'olla* (carne de la olla) son todos los ingredientes cárnicos y vegetales hervidos, la base para hacer el caldo, que se presentan al comensal en el servicio, por separado. En las escudellas de Navidad, como plato festivo que son, los ingredientes son más numerosos y el caldo es mucho más "potente", que el de una escudella de diario. Los *galets* grandes son la pasta requerida para hacer la sopa de este día señalado. La *carn d'olla* se sirve posteriormente a la sopa, presentando en bandejas distintas las verduras y los garbanzos y las carnes. Tradicionalmente los huesos de cerdo eran salados y procedentes de la matanza. El *sagí* (la grasa abdominal enrollada) también y es opcional según comarcas.

### **Ingredientes**

2 trozos de cola de ternera

2 trozos de pecho de ternera

2 huesos de ternera (de la "rodilla")

2 jarretes de cordero

2 huesos de jamón

2 huesos de espinazo de cerdo

2 medios pies de cerdo

1 oreja de cerdo

2 trozos de panceta fresca de cerdo

Media gallina

Medio pollo

1 *pilota* grande (carne picada de ternera y cerdo, condimentada)

1 butifarra negra (que se añade al caldo casi al final, para dar un punto de sabor, sin que se deshaga)

Medio kilo de albóndigas pequeñas, que se fríen y se incorporan a la sopa cuando se cuecen los *galets*.

Garbanzos (tener en remojo 24 h)

*Galets* grandes

Queso rallado (a gusto de cada uno, cuando se sirve la sopa)

Todas las verduras propias de un caldo: patatas, cebolla, ajos, zanahorias, nabo, chirivía, porro, apio, media col y calabaza (opcional).

### **Preparación**

Primero se colocan las carnes en la olla, con agua fría y los garbanzos.

Se espuma el caldo.

Pasada 1 h se baja el fuego a medio-bajo.

Se añaden posteriormente y paulatinamente, las verduras (ha de quedar cada ingrediente vegetal en su punto de cocción).

Según los ingredientes utilizados y el grado de cocción requerido, se hierve 2-3 h. 4 h si empleamos ingredientes tradicionales, como el carnero.

Cuando está listo el caldo, se cuela.

Se añaden los *galets* y se hierven el tiempo requerido, para que queden al gusto de la casa, junto con las albóndigas.

***CARNESTOLTES/CARNAVAL. Fiesta móvil. Dijous llarder: botifarra d'ou***

### **FILETE/SOLOMILLO (M<sup>a</sup>. R. Juanola)**

6 filetes de 150 g de solomillo

100 g de mantequilla

2 tostadas de pan a la brasa

50 g avellanas tostadas

50 g almendras tostadas

50 g queso Parmesano

Pimienta

Triturar frutos secos, pimienta, mantequilla, queso y biscota en la picadora, haciendo una pasta y untando y cubriendo los filetes (sin sal).

Con 2 trozos de bacon haciendo cruz, rodear la carne, juntarlos arriba y clavar un palillo para sujetarlos.

Cocer al horno muy fuerte, 10'.

### **FILETE STROGONOFF (R. Traginé)**

Cortar en rodajas el filete de ternera o de cerdo.

Freír con mantequilla.

Separar.

En una cazuela de tierra, con la mantequilla anterior y cortado pequeño, poner cebolla, pimiento verde, zanahoria y pimiento rojo, a estofar.

Al final añadir champiñones y tomates cortados pequeños y después añadir Jerez seco, mostaza, salsas Lea & Perrins y Ketchup.

Al final volver a poner carne ya frita y hacer chup-chup 10'.

Mejor hacerlo el día anterior y el chup-chup, antes de comer...

Acompañar con arroz blanco.

### **SOLOMILLO CRUDO**

Dar un punto de congelación a un trozo de solomillo.

Cortarlo congelado, fino, como obleas.

Colocar en una bandeja y napar con salsa de anchoas.

Hacer de un día para otro.

### **TARUGO DOMINICAL**

A un trozo de final de cadera/culata, el día antes se le pone unas gotas de limón, aceite, se unta de mostaza y añade 1 copa de Jerez.

Se coloca en nevera y se le van dando vueltas.

Se escurre, se salpimentar y se dora en una sartén y se cuece al punto.

5' antes de finalizar, se le añade toda la maceración.

Durante la cocción, se le va dando vueltas.

Se puede cocer también al horno.



**Filete de ternera sobre una tosta de pan frito, con salsa de champiñones, de Núria Comadran Monsó**

### **CARRILLERAS DE TERNERA (L. Fisas)**

Enharinar y freír las carrileras.

Hacer un sofrito largo y a poco fuego, de cebolla, puerro y perejil.

Añadir 1 botella de vino Pedro Ximénez y caldo.

Añadir la carne cuando hierva, cociendo 2-3 h hasta que las carrilleras estén muy tiernas (que se puedan comer solo con tenedor).

Sacar la carne, reducir la salsa y pasarla por un pasapurés.

Acompañar con trozos de piña y gajos de manzana dorados con mantequilla.

### **CORDERO A LA MIEL**

2.5 kg de pierna de cordero troceada.

Freír 1 kg de cebollas cortadas finas, junto con 1 kg de pimientos verdes a trozos y 1 cabeza de ajos.

Cuando todo esté frito añadir 0.5 kg de tomates maduros troceados y el cordero.

Darle unas vueltas verdes y añadir comino, nuez moscada, azafrán, pimentón dulce y un cuarto de litro de vino oloroso.

Cocer 10' y añadir un cuarto de litro de vinagre y un cuarto de kilo de miel.

Dejar cocer a fuego suave.

Si hiciera falta, añadir agua.

5' antes de finalizar la cocción, añadir 2 copa de coñac y dejar cocer a fuego, muy muy suave durante 30'.



## **PIERNA DE CORDERO A LA ALEMANA**

1 pierna de cordero deshuesada

150 g mantequilla

2 cucharadas de aceite

1 manzana por persona

1 lata de jalea de grosella

Pimienta

Sal

### **Para el adobo**

Medio litro de vino tinto

1 copita coñac

Aceite

2 zanahorias

1 cebolla

2 escalonias

Clavos

Romero

Tomillo

2 hojas laurel

Perejil

Sal

Pimienta

Cortar las verduras a rodajas y poner, junto con la pierna en un recipiente, 48 h, dándole la vuelta de vez en cuando.

Calentar el horno.

Ecurrir la pierna y añadirle mantequilla, algo de aceite y pimienta.

Cocer al horno, a media temperatura/1 h.

Salar a mitad de cocción.

Colar el adobo por un chino y cocerlo a fuego lento/20'.

Rociar la carne con este jugo caliente a menudo.

Mientras se asa la pierna, pelar las manzanas y quitarles el corazón; pinchar con 3 clavos cada una y rellenar con mantequilla.

Asarlas al horno 30'.

Rellenarlas con la jalea.

Añadir 2 cucharadas de jalea en un cazo, con jugo del asado y cocer 2' removiendo bien. Servirlo en salsa.

Cortar la pierna en rodajas.

Adornar con manzanas enteras

## **TAJINE DE CORDERO**

En una cazuela, poner troceada 1 espalda de cordero.

Cubrir justo de agua.

Añadir media cucharada de azafrán, 1 cucharadita de canela, 2 cebollas troceadas, sal, pimienta y aceite.

Cocer 1 h, removiendo y añadiendo agua si hiciera falta.

Separar carne.

Añadir medio kilo de ciruelas ya lavadas, dejar cocer unos momentos y añadir 6 cucharadas de miel.

Dejar reducir hasta que quede una salsa almibarada.

Añadir 100 g de almendras ya doradas en un sartén.

Añadir 1 cucharada de semillas de sésamo.

Al servir, volver a poner la carne para que se caliente, sin dejar reducir la salsa.

## **CERDO AL OPORTO CON HIGOS**

Dorar con mantequilla y aceite la babilla (cap de mort) de cerdo.

Añadir hierbas de Provenza y salpimentar.

Añadir vino de Oporto, pasas e higos secos y dejar cocer lentamente.

## **CARNE DE CERDO ADOBADA (Mari Carmen)**

1 vaso de vino blanco

Zumo de 2 naranjas

Un poco de vinagre de vino

Un majado de ajos, perejil, unos granos de clavo, pimienta, orégano, canela y al final, cuando todo está mezclado, añadir pimentón y volver a majar.

La carne, pieza por pieza, se unta bien con este adobo y se coloca en el líquido, durante mínimo, 18 h, en reposo, dándole la vuelta a las 9 h.

Después se fríe con mitad aceite de oliva y con mitad manteca de cerdo.

Se puede guardar en la nevera los días que se quiera.

Para comer, se calienta, friéndola.

## **CAZUELA DE CERDO**

Tener ya hervidas judías secas.

Freír un trozo de lomo, 1 butifarra, un trozo de butifarra negra y uno de blanca, por persona.

Colocar en cazuela de tierra, añadir un cucharón de judías secas, una rebanada de pan frito y unas cucharadas de salsa romesco.

Cubrir de caldo y cocer 10' al horno.

## **JAMÓN CON PIÑA**

**Para 4 personas.**

400 g manteca

4 lonchas gruesas de jamón dulce

1 cucharada de azúcar

1 lata de un cuarto de kg de piña

Derretir la manteca en una sartén.

Sazonar con pimienta el jamón.

Poner el azúcar en la sartén con la manteca y dejar que se dore.

Añadir el jamón y dejar que se dore bien por los dos lados y separar.

Dorar las rodajas de piña y separar.

Verter el almíbar en la sartén y hervirlo un momento.

Volver a poner el jamón, taparlo y cocerlo a fuego lento 15'.

Servirlo con la piña y la salsa por encima.



**Final de culata, de Núria Comadran Monsó**

## **JAMÓN CON PIÑA (Anna Maria Fàbregas)**

### **Para 8 personas.**

Poner en remojo en agua 1 porción de jamón dulce de 1 kg durante 30'.

Escurrirlo y embadurnarlo todo el de mostaza.

Ponerlo en una bandeja para horno.

Tapar los lados con medias rodajas de piña (1 lata grande), aguantándolas con palillos.

Adornar encima con piña.

Echar por encima el zumo de la lata y 1 copa de coñac.

Poner al horno 30' e ir tirando zumo por encima.

Sacar y adornar con puré de patata puesto con manga t medias cerezas.

Si hay salsa, servir en salsera aparte.

## **LOMO A LA ASTURIANA**

Freír el lomo enharinado, con mitad aceite y mitad mantequilla, sin dorarlo.

## **LOMO A LA CREMA DE ZANAHORIAS**

Dorar bien el lomo, con mitad aceite, mitad manteca 10'.

Separar.

En la misma cazuela, cocer 1 cebolla grande cortada a tiras y 2 zanahorias a rodajas.

Cuando estén algo cocidas, volver a poner el lomo, 1 hoja de laurel y perejil, 1 copita de coñac y 1 vaso de crema de leche o de leche.

Cocerlo todo a fuego lento hasta que el lomo esté hecho.

Sacarlo y continuar la cocción hasta que la cebolla y la zanahoria estén bien cocidas.

Triturar la salsa y aclararla si hace falta con leche o crema de leche.

### **LOMO A LA PIÑA (M<sup>a</sup>. Paz)**

Embuchar en un trozo de lomo, con un cuchillo, 2 rodajas de piña troceadas.

Cubrir el lomo bien de sal y ponerlo en una bandeja de horno.

Sofreír en aceite 2 ajos aplastados y añadir por encima del lomo.

Tapar con papel de plata y cocer al horno.

Separar el lomo de la bandeja y poner en ella, un manojo de cebollas tiernas, cortadas a trozos y cocerlas al horno.

Cortar el lomo en rodajas finas y ponerlos en una bandeja para servir, pero que pueda ir al horno.

Triturar las cebollitas y toda la salsa, junto con el zumo de la lata de la piña.

Verter algo de esta salsa por encima del lomo y taparlo con el resto de la piña.

Taparlo con papel de aluminio y cocer al horno 10'.

### **LOMO A LA NARANJA**

1 kg lomo cerdo

100 g manteca

6 naranjas

1 vaso vino Madeira u Oporto

Sal

Azúcar

Atar el lomo.

Frotarlo con sal.

Ponerlo al horno a dorar.

Ponerle después el zumo de 4 naranjas, el vino, 1 copita de Cointreau y dejarlo hasta que esté cocido.

Una vez frío, sacar el cordel, cubrirlo con azúcar y quemarlo.

El jugo de asar se pondrá en un cazo y se le echa corteza de naranja cortada en juliana, dejándolo reducir.

## **LOMO CON ALMENDRAS**

Colocar en una cazuela 1 trozo de lomo de medio kg.

Salpimentar.

Añadir 1 l de leche y un puñado de almendras machacadas y nuez moscada.

Cocer a fuego medio 30'.

Separar el lomo.

Reducir la salsa a la mitad y después triturar.

Poner azúcar encima del lomo y gratinar al horno.

Se acompaña con 2 manzanas cortadas, salteadas con mantequilla, sal y pimienta.

## **LOMO CON CIRUELAS**

Dorar el lomo con mitad aceite y mitad manteca.

Bajar el fuego y añadir coñac, ajos, laurel y un cuarto de ciruelas.

Cocer 30'.

Acompañar con puré de manzana (hervirlas con mantequilla, gotas de limón y algo de agua) y arroz blanco sofrito con mantequilla.



## **CABEZA DE LOMO CON MANZANA**

Cortar a filetes y después a tiras 800 g de cabeza de lomo, pulida de grasa.

Dorarlo.

Añadir 4 manzanas Granny Smith peladas y cortadas a trozos, a fuego mínimo, cocinando 5'.

Añadir 50 g de mostaza mezclada con 50 g de miel.

Menear y cocer.

## **LOMO RELLENO**

Picar pequeño pimiento morrón, huevo duro, pepinillos, atún y carne picada.

Mezclar bien.

Rellenar un lomo entero, pero cortado "en libros".

Napar con huevo batido y pan rallado mezclado.

Cocer al horno 45'.

Cortar al bies.

## **LOMO**

En un trozo de cinta de lomo, hacer incisiones introduciendo piña y bacon en cada corte.

Salpimentar y regar con zumo de piña.

Asar al horno.

## **LOMO (M<sup>a</sup>. Luisa Sbert)**

Se corta el lomo en filetes, se enharina y se fríe, pero poco.

Separar y poner en bandeja.

En el mismo aceite freír 1 cebolla cortada a tiras, separar y freír champiñones cortados.

Triturar 2 yogures naturales, 1 cucharada de salsa de mostaza y media botella de crema de leche.

En una bandeja, se coloca la cebolla encima del lomo, los champiñones.

Napar con la salsa, poner queso rallado y gratinar.

### **SOLOMILLO DE CERDO EN PAPILOTE**

Cortar el solomillo, aplanar y salpimentar.

Untar la carne con mostaza y poner medio queso y encima 2-3 alcaparras.

Untar la papillote y el filete con un poco de aceite.

Cerrar.

Cocer al horno bien caliente 15'.

### **COSTILLAS DE CERDO A LA ORIENTAL**

Mezclar 100 ml de salsa de soja con 100 ml de miel.

Poner las costillas en una bandeja de horno y verter el líquido por encima.

Cocer al horno a 190° C/45'.

Ir tirando salsa por encima de la carne.

## **CORONA DE CERDO ASADA**

### **Para 18 personas**

2 chuleteros de cerdo  
50 g pasas sultanas  
50 g orejones  
100 g ciruelas pasas  
0.125 litros de Oporto  
4 lonchas de bacon  
1 cebolla  
1 rama de apio  
225 g de carne picada de cerdo  
1 huevo  
50 g pan rallado  
Perejil picado  
Tomillo  
Salvia  
Sal  
Pimienta  
1 cucharada harina  
0.5 l caldo  
Guarnición: cebollitas glaseadas

Remojar pasas en Oporto y orejones y ciruelas con agua, 1 noche.

Freír sin aceite el bacon sin corteza, después la cebolla y el apio picados.

Añadir la carne picada de cerdo y freír 10'.

Ecurrir pasas, guardar el Oporto.

Trocear frutas, batir huevo y añadir el Oporto.

Mezclar la carne picada frita, las frutas, el pan rallado, las hierbas, el huevo y salpimentar.

Poner relleno en el centro de la corona, proteger con papel de plata y cocer 2 h.

Desengrasar la salsa, poner harina, poner al fuego añadiendo caldo y cocer lento hasta que espese. Servir en salsa.

### **COSTILLAS DE CERDO (Moné Pàmies)**

Asar al horno un trozo de costillar de cerdo, con algo de mantequilla, 15'.

Dejar enfriar.

Mezclar 150 g de Gruyère rallado, con un poco del cuarto de litro de crema de leche, para que quede como una pasta, con la que se cubrirá el costillar, que se gratinará al horno.

La salsa de asar se pone en un cazo, se mezcla con el resto de la crema de leche, 1 cucharada de mostaza, unas gotas de vinagre y se cuece 5'. Se sirve aparte, en salsera.

### **COSTILLAR DE CERDO**

Mezclar 100 ml de salsa de soja con 100 ml de miel.

Colocar las costillas en bandeja de horno y bañar con la salsa.

Cocer al horno a 190° C/45'.

Ir rociando la salsa por encima de la carne.

### **CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE SIDRA**

Freír las chuletas.

Separar.

Freír en el mismo aceite, 1 cebolla cortada fina, 1 manzana a dados y regar con sidra.

Tapar y cocer 15'.

Destapar y dorar un poco.

Acompañar con gajos de manzana fritos con mantequilla, azúcar y sidra.

## **COCHINILLO**

De 3-4 kg de peso canal; se hace entero.

Con el horno a 175° C, poner el cochinito encima de una rejilla o de ramas de encina u olivo, con el abdomen hacia arriba.

Fregar con agua con sal cada 15'.

Cocer durante 60'.

Dar la vuelta.

Hacer lo mismo, cocinando 60' más.

Después tapar con papel de aluminio orejas y cola, pintar con manteca y cocer 30' más.

## **BUTIFARRAS DULCES**

En una cazuela de tierra, colocar manzanas Golden a gajos, peladas y sin corazón, con media barra de canela, piel de limón, 1 cuarto de litro de moscatel y algo de agua.

Cocer tapado y a media cocción, añadir las butifarras pinchadas.

Acabar de cocer.

## **SALCHICHAS A LA JARDINERA (Bruno Colomer)**

Dorar las salchichas.

Sofreír cebolla, zanahoria y pimiento verde, muy picados.

Añadir patatas a rodajas.

Poner vino blanco.

Evaporar.

Añadir caldo y guisantes.

Cocer 25'.

Añadir las salchichas cortadas por la mitad.

Cocer 5'.

## **ALBÓNDIGAS AL HORNO**

La carne picada se mezcla con mostaza, ajo, sal, pimienta, pimentón, huevo y pan remojado con leche y escurrido.

La salsa de tomate se prepara con cebolla.

Se fríen las albóndigas, que se han hecho de tamaño grande.

Se colocan en la bandeja del horno, con tomate por encima, bechamel, queso rallado y se gratina.

## **ROLLOS DE CARNE (M<sup>a</sup>. Paz)**

Escaldar 3 espárragos verdes por rollo de carne.

Enharinar el trozo exterior de la carne, salpimentar y poner los espárragos, enrollar y cerrar con un palillo y freír.

Apartar y en el mismo aceite añadir mostaza de Dijon, mezclar y añadir 1 copa de vino blanco.

Ligar todo y añadir los rollos de carne.

Tapar y cocer meneando la sartén 5'.



***Greixonera***



## **POLLO DE NAVIDAD A LA CATALANA (RELLENO). 25/12/XXXX NADAL**

Un pollo rubio de payés de 4-4.5 kg PC da para 15 personas (de 3 kg para 12).

Para asar emplearemos una *greixonera*.

Se unta con manteca y se salpimenta el pollo.

Se coloca el pollo en una *greixonera*.

Se añade 1 vaso de vino rancio, 1 vaso de coñac y 1 rama de canela.

Se asa el pollo en horno a 160-180° C, tapado.

Se va añadiendo algo de caldo, para que no quede seca la carne.

Ir girando el pollo cada hora.

Se riega el pollo por encima, con la misma salsa que va desprendiendo.

La salsa se puede desgrasar con agua.

En general, para las carnes se calcula 1h de cocción/kg de peso de la carne, teniendo en cuenta también el grosor de la pieza.

### **Relleno**

75 g orejones

200 g ciruelas pasas

75 g pasas sultanas

50 g piñones

125 g carne magra en dados

125 g salchichas de cerdo

Se fríe y dora la carne en sartén y se le añaden las frutas y los piñones, dejando mezclar y confitar los sabores, a fuego bajo. Con esta mezcla ya fría, se rellena el interior del pollo (se cose si hace falta) y se pone también por fuera, en la *greixonera*, vigilando que después no se quemé al asarse el pollo.

## **COMPOTA DE NAVIDAD**

Medio kg de ciruelas pasas

Medio kg de orejones de albaricoque

Medio kg de manzanas

100 g de pasas sultanas

250 g de pasas Moscatel

3 cucharadas de azúcar

Media rama de vainilla

1 vaso de agua

Escaldar la fruta seca y la manzana a gajos.

Hervir todo junto 30'.

Al final, añadir 3-4 cucharadas de jugo del pollo asado.

## **PLATILLO DE FESTA MAJOR. 15/8/XXXX Mare de Déu d'agost**

### **POLLO CON ALMENDRAS**

Pollo deshuesado y cortado y cortado a octavos.

Macerar 1 h con salsa de soja.

Secar el pollo y dorar en aceite.

Añadir 15 almendras crudas peladas y picadas y, todo cortado pequeño, media cebolla, 1 pimiento verde, 1 zanahoria, 1 puerro y 1 cucharada de curry.

Añadir el adobo.

Cocinar meneando continuamente.

Añadir agua si hace falta.

## **POLLO CON CERVEZA**

Cortar el pollo a octavos y dorarlo en mitad aceite y mitad manteca.

Añadir 1 cebolla cortada a tiras, 1 pimiento a dados y 2-3 zanahorias a rodajas.

Se deja cocer un rato.

Se añade 1 berenjena pelada y cortada a dados.

Cuando empiece a ablandarse, poner 3 tomates pelados y cortados a trozos.

Se cuece todo junto a fuego lento un rato.

Añadir después el pollo y 1 vaso de cerveza.

Se acaba de cocer todo junto, tapado y a fuego lento 30'.

## **POLLO CON CÍTRICOS**

Dorar pollo en aceite.

Separar el pollo y parte del aceite.

Verter medio vaso de zumo de naranja y medio de limón.

Añadir un sobre de sopa de cebolla y mezclar bien.

Añadir el pollo, cocer 15' y añadir perejil picado.

## **POLLO DE *FEMER/ESTERCOLERO*, CON CIRUELAS, PASAS Y PIÑONES**

1 pollo de 1.5-2 kg, cortado a cuartos u octavos.

En una cazuela de barro se pone una cucharada de manteca y una taza de aceite de oliva.

Se pone el pollo junto con 1 cebolla, 3 zanahorias, 4 dientes de ajo sin pelar y 1 trozo de canela en rama.

Salpimentar y añadir 1 ramita de tomillo.

Se deja dorar despacio y sin tapar.

Cuando está dorado, se añade coñac, se enciende y se flamea.

Se tapa y se añaden 2 tomates.

Se le puede añadir un poco de caldo y se deja cocer 1 h.

Aparte, se escaldan ciruelas y pasas (de 4-6 por persona).

Cuando el pollo está casi cocido, se cuele la salsa y se pone en un cazo.

Se le añaden al pollo las ciruelas, pasas y piñones.

A la salsa se le añade una cucharada de harina deshecha previamente con un poco de caldo.

Se pone al fuego y se trabaja para que la salsa se espese, dejando hervir unos minutos.

Se añade por encima del pollo, 10' antes de servir y se deja acabar de cocer.

Servir en la misma cazuela.

## **POLLO CALIFORNIA (Xita Baciana)**

1 pollo de 2 kg

1 lata de piña

1 kg de champiñones

1 manojo de hierbas para caldo

1 naranja

0.1 l de Jerez seco

0.5 l mayonesa

Ketchup

Mostaza

2 cucharadas de zumo de naranja

Hervir el pollo entero 45', con las hierbas.

Desmenuzarlo cuando esté tibio.

Cortar a filetes los champiñones. Darle un hervor, con un poco de agua y Jerez.

Ecurrir la piña y cortarla en dados.

Poner a capas: pollo, piña, champiñones, mayonesa (a la que se habrá añadido mostaza, Ketchup y zumo de naranja).

Decorar con champiñones y naranja.

## **POLLO CON LANGOSTA**

Se corta la langosta viva a rodajas.

Separar de la cabeza la "salsa amarilla", que tiene.

Cortar el pollo a octavos, dorar y apartar.

En el mismo aceite sofreír el hígado del pollo, pan frito, ajo, perejil y apartarlo todo.

Sofreír la cebolla rallada, añadir después la langosta, dorarla, poner el pollo y añadir algo de agua.

Taparlo y cocer un rato.

Majar hígado, pan, ajo y perejil y desleír con la "salsa amarilla" de la cabeza.

Se añade por encima del pollo y la langosta.

Rectificar de sal y agua.

Cocer despacio hasta que esté en su punto.

### **POLLO A LA MOSTAZA (Anna Maria Fàbregas)**

Asar 1 pollo a cuartos, con manteca, 4 dientes de ajo sin pelar y 2 hojas de laurel.

Salarlo al final.

En un vaso lleno de crema de leche, mezclar 3 cucharaditas de mostaza y verter sobre el pollo, a fuego muy lento e irlo meneando, para que se mezcle con su propia grasa 5-10'.

### **POLLO AL CURRY**

Dorar en aceite 1 pollo a octavos.

Añadir caldo con 2 cucharaditas de curry

Poner 2 plátanos, 2 manzanas picadas y 1 vaso de vino tinto.

La salsa queda como una mermelada.

### **POLLO [AL GRUYÈRE]**

Cocer un pollo a cuartos en manteca.

Ponerlo en una bandeja para el horno.

En una sartén, deshacer queso rallado Gruyère, añadir vino blanco, reducir, añadir mostaza y crema de leche.

Verter la salsa sobre el pollo y gratinar.

### **POLLO CON MANZANAS (Tia Maria Comadran)**

Trocear el pollo, pasarlo por harina y freírlo, dorándolo.

Pasarlo a una cazuela.

En el mismo aceite, se ralla 1 cebolla dorándola.

Se le añaden 4 manzanas a trozos y se sofríen un rato.

Se añaden al pollo, junto con una copa de coñac.

Se cuece lentamente, hasta que el pollo esté tierno.



***Llebre amb xocolata, de Núria Comadran Monsó***



## **POLLO**

Rehogar 3 cebollas a rodajas y después añadir 1 pollo cortado a octavos.

Cocer 20'.

Añadir 200 g de ciruelas sin hueso remojadas, 1 cucharada de canela en polvo, un poco de caldo, 100 g de almendras troceadas o picadas y 1 cucharada de miel.

Cocer tapado un rato.

## **PECHUGAS [AL PESTO]**

Sazonar unas pechugas abiertas y aplanadas y freírlas con poco aceite 3' por cada lado.

Poner en bandeja de horno, napar con salsa pesto y queso rallado y añadir un tomate a gajos.

Gratinar.

## **PECHUGAS (M<sup>a</sup> Paz)**

Partir las pechugas por la mitad y a lo largo.

Salpimentar y pasar por pan rallado.

Dorar suavemente en aceite y separar.

En el mismo aceite, cocer una cebolla cortada fina.

Volver a añadir las pechugas, junto con aceitunas sin hueso cortadas a rodajas, una cucharada de pan rallado, vino blanco y un poquito de agua.

Tapar y cocer despacio 10'.

### **PECHUGAS (M<sup>a</sup> Paz)**

Colocar en bandeja de horno las pechugas salpimentadas, con champiñones y patatas cortadas a láminas, por encima.

Rallar por encima 1 tomate y salpimentar.

Tapar con papel de aluminio.

Cocer al horno a 180° C/60'.

### **PECHUGAS CON FOIE (M<sup>a</sup> Paz)**

Poner a reducir 1 vaso de mitad uva blanca u mitad uva negra (triturado y colado), 1 vaso de vino de Málaga y 1 vaso de caldo de pollo.

Poner las pechugas por separado en *papillote* al horno 200° C/10'.

Dejar reposar 5'.

Sin sacar las pechugas de la *papillote*, cortar para colocar *foie micuit*, volver a tapar y poner 5' en el horno.

Antes de servir, naparlas con un poco de foie por cada lado y pasarlas por una sartén bien caliente.

Salpimentar al poner en bandeja y napar con la salsa al servir. La salsa se puede espesar con Maizena.

Acompañar con uvas caramelizadas o 1 manzana medio abierta en 4, cocida al horno y con uvas encima.

### **PECHUGAS EN BROCHETA**

Cortar a trozos las pechugas.

Poner en maceración con: sal, pimienta, zumo de limón y perejil.

Ir ensartando en la brocheta: pechuga y bacon; pintar con el jugo de maceración y pan rallado.

Cocer a la parrilla o a la plancha.

### **PECHUGAS CON UVAS**

Salpimentar 6 pechugas.

Envolverlas con una loncha fina de bacon, usando medio palillo de madera.

Se pasan por harina, se fríen con mantequilla y aceite y se pasan a una cazuela.

En la misma sartén y grasa, se le añade 1 vaso de vino tinto, 1 cucharada de postre de curry, el zumo de medio kg de uvas y sal.

Se cuece a fuego lento 30'.

Se vierte encima de las pechugas y se cuece 15'.

Se le añade medio kg de uvas peladas y sin huesos y media botella de crema de leche.

Se cuece todo junto 10' más.

### **PECHUGAS CON UVAS**

Adobar 4 pechugas (de pollo de corral) partidas por la mitad, con 4 cucharadas de aceite, 4 cucharadas de soja, 4 cucharadas de aguardiente y 4 cucharadas de miel.

Sazonar pechugas y colocarlo todo en una fuente de horno, dejando macerar 4 h.

Asarlas con el adobo, al horno a 200° C/20'.

Pelar 250 g de uvas y ponerlas en agua con limón.

Separar las pechugas.

Poner las uvas en un cazo para consumir el líquido.

Cortar las pechugas y napar con la salsa.

## **PECHUGAS A LA MOSTAZA**

Untar 4 pechugas con mostaza y macerar 30'.

Colocarlas en bandeja de horno con aceite.

Cocer 25'.

A media cocción, darles la vuelta.

En sartén cocer 150 g de champiñones, añadir 0.150 l de nata líquida 1 cucharada de mostaza y añadir las pechugas cortadas.

Cocer 10'.

## **MUSLOS DE POLLO**

Envolver cada muslo en una loncha de bacon y colocarlos en una bandeja para el horno.

Disolver en 1 cuarto-medio litro de agua, 1 sobre de crema de champiñones, añadir un cuarto de crema de leche.

Cocerlo al Microondas 5'.

Añadir la salsa por encima de los muslos.

Cocer al horno a 200° C/30'.

## **POLLO O CONEJO AL AJILLO**

Freír la carne, bien dorada.

En otra sartén freír 2 dientes de ajo y 1 rebanada de pan.

Majar en un mortero, los ajos, pimienta, 1 cucharada de pimentón, añadir el pan remojado con vinagre de vino y volver a majarlo.

El majado se echa sobre la carne, se añade un poco de agua y de vino blanco y se deja cocer a fuego lento.

## **GALLINA EN PEPITORIA**

1 gallina a trozos pequeños

2 cebollas

1 zanahoria

1 pimiento verde

Ajos

2 rebanadas de pan

Aceite

Sal

Pimienta

Laurel

Azafrán

Perejil

1 vaso de vino o coñac

Salpimentar y dorar la gallina en aceite.

Separar.

En el mismo aceite pochar las cebollas, zanahoria, pimientos, ajos, todo picado pequeño.

Añadir gallina y cocer un poco y añadir también laurel, azafrán, y vino/coñac.

Cubrir con caldo y cocer hasta que esté tierna [las gallinas son muy duras y tardan muchas horas; "que se pueda comer sin cuchillo"].

Poner una picada diluida con agua, con 10 almendras, pan frito, ajo y perejil.

Dejar cocer un rato.

Es un plato que mejora reposado, de un día para otro.

## **PECHUGA DE PAVO**

Pelar 2 cabezas de ajos y hervir con aceite a fuego bajo 1 h.

Dorar la pechuga en aceite y añadir 3 cuartos de litro de agua, 2 hojas de laurel, medio vaso de vino y sal.

Cocer 30'.

Deshacer mantequilla, poner harina, dorarla y añadir medio litro de caldo y hacer salsa.

Picar 50 g de piñones, 50 g de almendras y los ajos, para añadir a la salsa y cocer 10'.

Cortar la pechuga en filetes finos y napar con la salsa caliente.

## **CONEJO (Tia Conxita Monsó)**

Dorar el conejo con aceite.

Majar el hígado y 1 rebanada de pan, todo ello previamente frito, con 2 dientes de ajo y almendras tostadas.

Añadirle el majado al conejo, junto con brandy y setas.

Cocer a fuego bajo.

### **CONEJO AL ALLIOLI DE MANZANA Y MIEL**

Freír patata y cebolla, como para una tortilla.

A media cocción añadir 2 puerros cortados a rodajas.

Ecurrir el aceite; esta será la base del plato.

Se fríe en aceite el conejo.

Colocar encima del conejo, las patatas

Hacer un allioli.

Al final añadir 2 manzanas cocidas al horno hechas puré, 1 cucharada de miel, sal, pimienta y romero.

### **CONEJO A LA MOSTAZA**

Poner en una cazuela mitad aceite y mitad mantequilla y, sin que coja color, añadir el conejo troceado pequeño salpimentado.

Añadir una cebolla grande rallada y cocer a fuego lento tapado 15'.

Añadir luego coñac, 2 cucharadas soperas de mostaza y cubrir escasamente con leche.

Dejar reducir la salsa a una tercera parte.

## **CONEJO CON CHOCOLATE (Moné Pàmies)**

### **Para 6 personas**

Trocear 1 conejo de 1.3 kg.

Colocar en una cazuela con mitad aceite, mitad manteca.

Salpimentar.

Añadir 10 cebollitas (otras 10 se hierven y se reservan, para añadir al final), 3 zanahorias a trozos, 3 dientes de ajo pelados, laurel, tomillo, media pastilla de chocolate sin leche rallada y media copa de Tío Pepe.

Mezclarlo todo, tapar y dejar macerar 2 h o más.

Poner la cazuela a fuego fuerte, para que se dore el conejo.

Bajar el gas al mínimo y cocer lentamente durante 2 h.

Si se espesa demasiado, añadir caldo.

## **PATO**

Macerar el pato a cuartos 24 h, con vino tinto, cebolla, 2 zanahorias, apio, 2 dientes de ajo, perejil, hierbas, clavo, pimienta y aceite.

En cazuela, con mitad aceite y mitad mantequilla, freír bacon a tiras, separar, rehogar pato ya escurrido, separar, poner azúcar y dejar caramelizar y añadir harina y dorar.

Poner pato escurrido, el corazón, el hígado, la marinada y si hace falta, agua.

Cocer.

Pasar la salsa por el chino y volver a ponerlo todo en la cazuela.

Añadir coñac y flamear.

Poner cebollitas y champiñones ya cocidos.

Cocer todo junto un rato.



### **MAGRET DE OCA CON OREJA**

Sofreír 400 g de zanahorias a tiras, 400 g de cebolla y 2 dientes de ajo picados.

Poner a hervir 2 orejas de cerdo con zanahorias, puerro, laurel y sal.

Separar, cortar a tiras las orejas y añadir al sofrito.

Añadirle caldo y dejar cocer un poco.

Añadir el magret ya frito en sartén.

Cortar el magret y napar o acompañar con el sofrito.

### **PERAS RELLENAS CON CARNE**

Poner en una cazuela 1 cucharadita de cebolla rallada, 1 ajo picado y perejil con aceite.

Freírlo despacio.

Añadir carne picada, mitad ternera y mitad cerdo y ligarlo con harina.

Vaciar las peras y rellenarlas con esta mezcla.

Hacer un sofrito con mucha cebolla; añadirle tomate rallado y ajo.

Poner las peras y añadir algo de agua.

Cocer muy despacio.

## **GUARNICIÓN PARA CARNE**

Col lombarda partida en 4 trozos: quitar troncho y cortar en juliana.  
Poner 100 g de mantequilla, añadir 2 cebollas a tiras finas y estofar.  
Añadir la col y 2 manzanas Golden, sin corazón y cortadas a dados.  
Sazonar y cocer a fuego lento.

## **PANES DE ESPINACAS Y CARNE**

### **Para 4 personas**

Limpiar 400 g de espinacas.

Picar 1 cebolla y freírla en aceite.

Añadir 200 g de carne picada de ternera, 200 de carne picada de cerdo, 2 dientes de ajo picados y pimienta.

Rehogar 5'.

Agregar las espinacas bien picadas.

Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada.

Cocer todo junto 5-10'.

Cortar la barra de pan de medio, por la mitad.

Vaciar de miga.

Rellenar.

Reconstruir.

Envolver con papel de plata.

Cocerla al horno medio 15'.

Cortar a rodajas

### **PIES DE CERDO (Dora)**

Dorarlos en aceite.

Dorar también las hierbas: cebolla, zanahoria, tomate, ajo, apio, puerro y nabo.

Después añadir vino, laurel, canela y otras hierbas aromáticas.

Cubrir los pies con agua y cocer 4 h.

Desatarlos si llevan cordel.

Pasar la salsa por el chino y acabar de cocer.

### **PATÉ CASERO DE HÍGADO DE CERDO/DE CARNE/DE CAZA**

Picar, mejor a cuchillo o con una media luna, medio kg de hígado de cerdo y medio de carne.

Si es paté de carne/caza, 1/3-1/4 de papada de cerdo y el resto de carne.

Cortar en lonchas muy finas 350 g de tocino y forrar con ellas un molde.

Mezclar las dos carnes, salpimentar, añadir 2 huevos batidos y 4 cucharadas de coñac.

Mezclar bien y verter en el molde.

Compactar bien el contenido del molde y cubrir con lonchas de tocino.

Cocer al horno suave, en baño maría, 4 h.

Se deja reposar 48 h a Tª ambiente, o en nevera si hace falta, antes de desmoldarlo.

## **HÍGADO AL NATURAL**

Cortar el hígado (600-800 g) por la mitad, a lo largo y eliminar las venas.

Poner en maceración con agua y sal.

Extraer y secar con un paño.

Poner en maceración 2 h, con una copita de Armagnac, 1 de Jerez y otra de Oporto.

Extraer y secar.

Colocar en un molde alargado, las dos mitades.

Salpimentar.

Poner las otras 2 mitades y salpimentar.

Tapar y cocer en horno suave 20' con aire o 30' con baño maría.

Destapar, poner un peso encima para prensar y guardar en nevera 2h.

## **PATÉ DE HÍGADOS**

250 g de hígados

200 mantequilla

Tomillo

Perejil

2 hojas laurel

1 copita Oporto

Sal

Pimienta

1 lata de trufa

Media botella crema leche

Freír a fuego lento unos minutos, los hígados y las hierbas en sartén, con 100 g de mantequilla.

Añadir el Oporto.

Retirar las hierbas.

Triturar con la batidora, junto con la trufa, el resto de mantequilla, y la crema de leche.

Cuando esté frío cubrirlo con gelatina y adornar.

Colocarlo en una terrina.

## **FOIE GRAS (Moné Pàmies)**

250 g de hígado de cerdo

1 lata de trufa

4 hígados de gallina

2 huevos

250 g de papada de tocino

250 g de carne magra de cerdo

1 copita de Jerez

“Tela” de cerdo (grasa omental)

Se pica en crudo todo, con la picadora.

Se le añaden los huevos, la trufa con su líquido, el Jerez y se mezcla bien, amasándolo a mano.

Forrar el molde con la tela de cerdo y verter la mezcla.

Cocer al horno, al baño maría 2-3 h.

Después enfriarlo, prensándolo.

## **SALSA PARA ASADO ARGENTINO**

Perejil, ajos, hierbas de Provenza, guindilla, todo picado.

Mezclarlo con aceite, vinagre y sal.

Dejar en reposo de un día para otro.

## **SALSA PARA MAGRETS**

Reducir 1 vaso de vino rancio.

Añadir 1 vaso de caldo.

Añadir 100 g de avellanas picadas.

Cocer y emulsionar.

### **AGRIDULCE DE CODORNICES**

Dorar las codornices y separar.

Dorar 2 cebollas picadas pequeñas y cocer 8'.

Añadir manzana rallada, 2 cucharadas de miel y 2 de vinagre de Jerez.

Volver a poner las aves y añadir 1 vaso de agua.

Cocer tapado.

### **CODORNICES CON UVAS (Katia)**

Freír las codornices con mantequilla.

Cuando están casi hechas, añadir las uvas peladas y sin pepitas y machacarlas con el tenedor. Terminar de cocer.

Después se añaden uvas enteras, crema de leche y coñac y se enciende.

### **PERDICES A LA VINAGRETA**

Dorar las perdices con manteca y tocino.

Añadir 1 cabeza de ajos sin pelar y marcada con el cuchillo, un manojo de hierbas aromáticas y 12 cebollitas peladas.

Cocer a fuego lento.

A media cocción añadir un vasito de vinagre y 2 zanahorias cortadas a rodajas gruesas.

## **PERDICES ESTOFADAS**

1 perdiz

200 g cebollitas

25 g panceta

Media copita de vino blanco

2 dientes de ajo

Laurel

Media pastilla de chocolate

En un puchero se pone aceite, la perdiz, la panceta cortada, los ajos, el laurel y el vino.

Se tapa y se deja cocer a fuego muy lento, meneándolo de vez en cuando.

A medio cocer se añade el chocolate rallado y las cebollitas.

Se sazona con sal y se deja acabar de cocer.

## **PERDICES**

Pinche con 1 clavo cada una, 2 cebollas francesas e introducir dentro de las dos perdices.

Dorar las perdices con grasa de oca, rociar con caldo de rabo de buey caliente.

Cocer las perdices lentamente e ir añadiendo cava brut varias veces, durante 1 h.

Sacar perdices y colocar encima de una bandeja, rociar con coñac y encender.

Dejar concentrar la salsa y ponerle uvas peladas y sin pepitas.

Cortar por la mitad las perdices.

Poner en la salsa 5 cucharadas de nata líquida, sin dejar hervir.

Napar las perdices.

## **PLATILLO DE SANT CLIMENT DE LLOBREGAT (Xavier Fàbregas -M. R. Feu-)**

**Para 7-8 personas. Se hace de cerdo, pero es mejor de jabalí (aumentar entonces el tiempo de cocción).**

Sofreír 1 butifarra, 1 costilla y 1 filete grueso de cabezada, por persona. Separar.

En el mismo aceite, sofreír cebolla, ajos y tomates.

Añadir agua, 2-3 ciruelas pasas, 4-5 castañas y 100 g de piñones.

Cocer 45'.

Cocinar de un día para otro.



Estofado de jabalí, de Núria Comadran Monsó

### **GUARNICIÓN DE MANZANA PARA CARNES**

Pelar manzanas de la variedad Reineta o similar.

Cortar a gajos.

Saltear en aceite.

Cuando estén, añadir yogur.

Retirar enseguida del fuego.



## **FOTOS Y DOCUMENTOS**

PLATOS DE CARNE

<https://ddd.uab.cat/record/146680?ln=ca>

GASTRONOMÍA DEL CORDERO

<https://ddd.uab.cat/record/146678?ln=ca>

LAS CARNES EN LAS CALÇOTADAS

<https://ddd.uab.cat/record/211732?ln=ca>

CAZA: EL JABALÍ

<https://ddd.uab.cat/record/204263?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/116290?ln=ca>

HIPOFAGIA

<https://ddd.uab.cat/record/138640?ln=ca>

GASTRONOMÍA MEDIEVAL

<https://ddd.uab.cat/record/69477?ln=ca>

ARROZ CALDOSO MIXTO

<https://ddd.uab.cat/record/204261?ln=ca>

GASTRONOMÍA CÁRNICA DE ALEMANIA

<https://ddd.uab.cat/record/195093?ln=ca>

CARNES HALAL

<https://ddd.uab.cat/record/71152?ln=ca>