

Cossetània Edicions

PORTÀTIL

TASTETS

122
propostes
per fer un
bon aperitiu

Pep Nogué

A photograph of a glass of green gazpacho on a wooden surface. The gazpacho is garnished with a charred breadcrumb and a spear of asparagus. In the foreground, a white ceramic spoon holds a slice of tomato with anchovy and olive oil. In the background, a glass of orange juice is partially visible.



Reservats tots els drets. Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser duta a terme amb l'autorització dels titulars, tret de les excepcions previstes per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necessiteu fotocopiar-ne o escanejar-ne algun fragment (www.conlicencia.com; 917021970 / 932720447).



Aquest llibre ha estat editat amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de les Empreses Culturals



PAPER ECOLÒGIC
TCF LLIBRE DE CLOR

© Pep Nogué i Puigvert, 2005
© 9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91 • Fax 977 61 43 57
www.cossetania.com • cossetania@cossetania.com

Disseny de la col·lecció: Pere Fuster
Impressió: Liberdúplex

1a edició: febrer 2005
1a edició dins la col·lecció Portàtil: octubre 2012
ISBN: 978-84-9034-001-1
DL: T-639-2012



Pep Nogué i Puigvert

TASTETS

122 propostes
per fer un bon aperitiu



Cossetània
EDICIONS





PRESENTACIÓ

Estareu d'acord amb mi que hi ha passions de tota mena! Uns tenen passió per la música, altres són apassionats de la lectura, els més llançats tenen passions sexuals desfermades i, per contra, hi ha qui sovint té passió de son... I precisament la passió de son es sol patir després d'un bon àpat! Ara us imagineu un rostit farcit amb la seva guarnició o uns canelons casolans fets amb una carn gustosa i coberts d'una capa de beixamel torradeta... Doncs ja us ho podeu treure del cap perquè no fa falta menjar plats com aquests perquè un tingui passió de son després d'omplir la panxa! Fa falta un llibre com el que teniu entre mans. Un receptari elaborat per un autèntic apassionat de la cuina que també té la passió de fer arribar a qui ho desitgi les seves idees gastronòmiques. Fins i tot, idees tan poc tòpiques com que un bon àpat pot ser un bon pica-pica!

Quan tenim convidats de manera inesperada, quan ja ens toca fer una visita al súper per tornar a omplir la nevera o quan ens vénen a veure amics i família molts optem per fer allò que anomenem pica-pica... "Posarem una mica d'això i una mica d'allò i ja ens apanyarem, oi?" Aquesta és la pregunta retòrica dels que, com jo, sovint se'n surten amb aquesta pràctica culinària! Però ara resulta que en Pep Nogué ens ha descobert que els tastets poden arribar a ser un àpat de primera categoria! Ens ho descobreix aquí i també cada setmana a través dels micròfons d'Ona Girona (Ona Catalana). Els dijous al



migdia un apassionat de la cuina i una apassionada de la ràdio es troben per convidar tots els oients a fer tastets de productes de la terra com els que trobareu tot seguit. O sigui que la passió de son, de moment, l'aparquem, i ara toca picar i tastar!

Bon profit!

Judit Arroyo

Periodista i conductora del magazín

Històries de Girona





INTRODUCCIÓ

Sovint, quan tenim convidats a casa i els volem fer gaudir d'un àpat de festa, ens espera un gran rebombori de plats, coberts, cadires, tovalles, copes, etc. I sempre s'acaba amb el mateix, sobretot amb el amics més joves amb aquell típic aperitiu de patates de bossa (tot i que n'hi ha algunes de molt bones), les olives farcides d'anxova, les barres de surimi amb salsa rosa de pot, les escopinyes de llauna, els llagostins bullits i congelats, i plats d'embotit de qualitat ínfima. Però també podeu fer gaudir els comensals dels vostres dots gastronòmics amb un xic de temps, una bona preparació i sobretot organització en l'execució del tastets.

Els aperitius al mig de la taula, els pica-pica o els tastets són una bona manera de gaudir d'uns entrants amb els nostres familiars o amics. Cal que en trieu onze preparacions de tots els que teniu al llibre, vigilant de no repetir els ingredients de cada tastet i que n'hi hagi de totes les categories. Estan dividits en onze classes més les postres, que també pot ser un joc de provatures.

Augmentar el vostre material de casa amb petites peces de ceràmica, vidre i metall us ajudarà a embellir una bona taula i molts d'aquests utensilis els podeu trobar a preus molt molt assequibles. Bols, platets, culleres, gots, copetes, safates, etc.

Les receptes estan elaborades per a deu persones i són racions molt petites, de tastets. Val a dir, també, que cadascuna d'elles la podeu fer com a plat íntegre per a





un àpat concret. Tastar petites porcions d'un plat que mai hem tastat ens ajuda a obrir els nostres horitzons gastronòmics i a degustar coses que potser mai ens atreviríem a fer.

Una advertència de cuiner! No cuineu mai per primera vegada una de les preparacions que us proposo per als vostres convidats. Primer de tot, feu-lo un dia per a vosaltres mateixos i sabreu la feina que us porta i el sabor que té. Així, també podreu explicar les sensacions que heu experimentat en fer-lo, sabreu la dificultat del plat i, llegint al final de la recepta, podreu explicar les curiositats de cadascuna d'elles, perquè totes tenen una petita història dins seu.

Que us vaig de gust!





CRUIXENT DE FORMATGE SERRAT D'OVELLA

Ingredients per a 10 persones

300 g de formatge d'ovella

Preparació

Traieu l'escorça del formatge i ratlleu-lo. Poseu petites porcions de formatge ratllat en un paper sulfuritzat especial per a cocció, deixant uns centímetres de marge perquè al fondre's el formatge no s'enganxin els cruixents.

Poseu-los al forn a 160 °C fins que siguin ben daurats. Traieu-los i guardeu-los en una capsa hermèticament tancada.

El formatge d'ovella del tipus del serrat català, el manxego, el roncal, l'idiababal o altres formatges com el parmesà són ideals per fer aquestes "galletes" perquè queden cruixents i obtenim un sabor molt agradable. Hem de tenir la cura d'adquirir formatges semicurats amb un parell o tres de mesos de curació que el seu sabor encara no està prou desenvolupat.



BASTONETS DE PA, SÈSAM I LLAVORS DE GALLARET

Ingredients per a 10 persones

200 g de massa de pa
1 rovell d'ou
100 g de sèsam daurat
100 g de llavor de gallaret
sal gruixuda

Preparació

Agafeu la massa de pa i feu-ne deu boles del mateix pes. Aneu-les estirant formant uns bastonets llargs i prims. Poseu-los en una plàtera per anar al forn i pin-teu-los la part superior amb el rovell d'ou. Al damunt distribuïu uns gran de sèsam i llavors de gallaret i uns grans de sal gruixuda. Deixeu-les fermentar una estona perquè pugui de volum.

Poseu-los a coure al forn a 200 °C durant uns 5 minuts. Vigileu la cocció, que els bastonets pugin i quedin rossos. Traieu-los del forn i deixeu-los refredar.

Un altre aperitiu molt senzill elaborat amb massa de pa que podeu comprar directament al vostre flequer de confiança. Els podeu servir en un vas o una copa que donarà molt volum a la taula. Hi podeu afegir qualsevol tipus de llavor o cereals diversos, com si es tractés d'un pa de cereals. La part superior on hi ha tots els cereals que s'han emprat és la més bona, cruixent i saborosa. Amb aquest bastonet vull recordar la textura de la part superior del pa de cereals.

I si us voleu fer vosaltres mateixos la massa de pa és ben senzill. Poseu en un bol 250 grams de farina amb





150 grams d'aigua, 5 grams de sal i uns 4 grams de llevat premsat que podeu desfer amb un xic de la mateixa aigua tèbia. Pasteu-ho uns 6 o 7 minuts fins que la massa estigui ben pastada i hagi agafat cos. Tapeu-la amb un drap humit i deixeu-la llevar. Tot seguit, feu les boles i seguiu el mateix procediment.





ÍNDIX

PRESENTACIÓ, per Judit Arroyo.....	9
DEL LLIBRE, DE L'AMISTAT, D'EN JAUME FLORIACH, per Salvador Brugués.....	11
INTRODUCCIÓ	15
ELS SNACKS	
Cruixent de formatge serrat d'ovella	18
Galeta salada d'espàrrecs	19
Festucs garapinyats	20
Magdalenes salades de mel i espècies	21
Financiers salats de cacauet	23
Bastonets de pa, sèsam i llavors de gallaret	24
Full d'avellanes, farigola i emmental.....	26
Full farcit de sobressada.....	28
Cake de pastanaga i poma amb ametlles.....	29
Quiche de cansalada fumada i xampinyons.....	31
Mousse de remolatxa amb blat de moro torrat.....	33
LES CULLERES	
Cullera de tàrtar de bonítol amb alvocat.....	37
Cullera de caneló de llobregant	39
Cullera de musclos de roca amb tomàquet confitat i orenga	41
Cullera de bacallà amb poma i nous.....	43
Cullera de puré de cigrons amb verat marinat i oli de festucs	44
Cullera de llom de conill confitat amb canyella i pera.....	46





Cullera de lleties amb anxoves i olives negres.....	47
Cullera de raviolis de bacallà amb tomàquet de Montserrat i oli d'alfabrega	49
Cullera de papaia amb formatge de cabra i olives de Kalamata.....	50
Cullera de puré cremós de bròquil amb tapenade.....	51
Confitura de taronja agra amb <i>fourme d'ambert</i>	52

LES SOPES

Gaspaxto suau de tomàquet i maduixots amb llagostins	57
Sopa de meló cantalup amb pernil ibèric.....	59
Ajoblanco de pinyons	60
Crema de patata amb llardons d'ànec	61
Crema de carbassa amb idiazabal	63
Sopa de bacallà	64
Sopa de pastanaga i taronja.....	66
Crema d'espàrrecs i alls tendres	67
Sopa de bolets de tardor	69
Sopa de fetge gras d'ànec	70

ELS CARPACCIOS

Carpaccio de vedella amb oli d'herbes i formatge d'ovella	77
Carpaccio de bacallà amb vinagreta de tomàquet.....	79
Carpaccio de vieira amb vinagreta suau d'ous de truita.....	81
Carpaccio de salmó marinat amb oli d'anet.....	83
Carpaccio d'orada salvatge amb oli fumat i ceba tendra	85
Carpaccio de tonyina amb vinagreta d'anxoves i olives negres	87
Carpaccio de magret d'ànec amb vinagreta agredolça de taronges agres.....	89
Carpaccio de ceps amb vinagreta tèbia.....	91
Carpaccio d'ous de reig amb ruca i comté.....	93
Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de siurenys.....	95





PA AMB...

Pa blanc amb brandada de bacallà.....	99
Pa integral amb canonges, xiitakes i formatge filat	101
Pa de nous amb espinacs i idiazabal.....	103
Pa de cereals amb anxoves i crema àcida	104
Pa d'olives amb tomàquet confitat i bonítol.....	105
Pa de sègol amb tou dels til·lers i tòfona.....	107
Pa de blat amb samfaina al minut i formatge de cabra.....	109
Pa de panses amb figues fresques i pernil ibèric.....	110
Pa d'all amb sobrassada, ou ferrat de guatlla i mel.....	111
Pa amb arengada i raïm.....	112

LES AMANIDES

Terrina de rogers i bonítol amb amanida de tomàquet i fonoll	115
Amanida verda amb raïms i <i>tête de moine</i>	117
Amanida de llegums variats amb pedrers d'ànec confitats.....	119
Farcellet de salmó fumat amb amanida d'enciams, salsa de iogurt i herbes fresques.....	121
Amanida de rovellons confitats amb pernil d'ànec	123
Bastonets vegetals amb les salsetes	125
Amanida de pasta fresca amb espàrrecs de marge, comté i pinyons.....	128
Amanida de seitons escabetxats.....	130
Amanida de faves i pèsols amb botifarra negra i oli de menta	132
Amanida de quinoa, formatge fresc, figues confitades i oli de nous.....	133

ELS FORMATGES

Trufes de quark i fines herbes.....	137
Risotto de colomí i rossinyols amb san simón.....	138
Crema de gorgonzola amb branquetes d'api.....	140
Pastís de mató amb panses.....	141
Torta del Casar i patata a la sal.....	143





Formatge herreño a la planxa amb mojo de celiandre i mojo picón ..	145
Brick de cabrales i <i>morcilla</i> de ceba	147
Pizzeta de full amb maó i sobrassada.....	149
Préssec rostit amb zamorano.....	151
Tupí amb melmelada de carbassa	153

EL FETGE GRAS D'ÀNEC

Paté d'ànec amb nous	157
Mousse de fetge gras d'ànec amb moniatos escalivats i peres al vi ...	159
Bloc de fetge gras d'ànec amb figues confitades.....	161
Bloc de fetge gras d'ànec amb tòfona d'estiu	162
Bombó de fetge gras d'ànec amb xocolata negra	163
Caneló de mango amb fetge gras d'ànec.....	165
Fetge gras d'ànec marinat amb cireres.....	166
Fetge gras d'ànec a la sal amb codonyat.....	168
Terrina de fetge gras d'ànec amb pero ximenes	170
Fetge gras d'ànec calent amb escalunyes agredolces.....	172

ELS ENFILATS

Enfilats d'esqueixada de bacallà.....	177
Enfilats de mozzarella amb tomàquet i salsa al pesto	178
Enfilats de pop amb patata confitada i pebre vermell de La Vera ...	179
Enfilats de llobregant amb salpicó de verdures.....	180
Enfilats d'espàrrecs verds amb pernil ibèric.....	182
Enfilats de verdures amb salsa de soja i sèsam	183
Enfilats de llagostins amb salsa de romesco.....	185
Enfilats de rap amb cansalada i rossinyols escabetxats al moment...	187
Enfilats de llom de xai amb espècies	188
Enfilats de pit de pollastre amb gambes	190

ELS FREGITS

Bunyols de bacallà.....	195
Croquetes de pollastre rostit.....	197





Croquetes de botifarra negra.....	199
Croquetes de formatge blau.....	201
Costelles de conill arrebossades amb salsa tàrtara.....	203
Xips de verdures amb anís estrellat.....	205
Calamars a la romana.....	207
Crespells de flor de carbassera.....	209
Rap empanat amb pa d'espècies.....	210
Tempura de gambes amb safrà.....	212

PLATETS I CASSOLES

Garotes glacejades.....	215
Cargols amb mussolina d'alls.....	217
Anxoves gratinades.....	219
Cocotxes amb pil-pil de fredolics.....	221
Suquet de mongetes i tripa de bacallà.....	223
Múrgoles amb crema.....	224
Cloïsses amb salsa verda.....	226
Arròs cremós de bolets de primavera.....	227
Pits de guatlla amb curri.....	229
Sepiones amb escabetx suau de bolets de tardor.....	231

LES POSTRES

Infusió de maduixots amb enfilat de fruits vermells.....	235
Granissat de sangria.....	236
Enfilats de fruita tropical amb sopa de pinya i anís estrellat.....	237
Crema de canyella amb compota de poma.....	238
Crema de gerds.....	240
Gelea de mandarina amb menta fresca i groselles.....	241
Mousse de xocolata.....	242
Sopa de cacau i gingebre amb enfilat de plàtan.....	243
Trufes de xocolata al bourbon.....	245
Teules de mel de flor de taronger.....	246