

RECEPTES DE CUINA

David Colom i Berga – Restaurant l'Hostalet (Hostalets d'en Bas)

■ Nyoquis de patata móra i botifarra negra amb crema de formatge serrat d'ovella i llardons

1000 g Patates mores (pelades i bullides)

125 g Fècula de patata

100 g Mascarpone

Sal

Botifarra negra

Formatge serrat d'ovella ratllat

Nata

Pebre negre

Llardons

Cibulet picat

Oli d'oliva verge extra

- Peleu les patates, talleu-les a trossos de mida semblant i bulliu-les en aigua salada fins que estiguin cuites.
- Passeu-les pel passa-purés i barregeu, millor en calent, amb el mascarpone i la fècula de patata fins que tingui una textura ferma. Deixeu refredar.
- Talleu la botifarra a daus d'1 o 2 cm de costat.
- Doneu forma de petites boles a la massa amb les mans i introduïu-hi un dau de patata a dins. Poseu-les a coure al vapor durant 15 minuts si els voleu consumir al moment. Coeu 10 minuts si voleu congelar-los.
- Mentre es couen els nyoquis, escalfeu la nata en un cassó i afegiu-hi el formatge ratllat. Barregeu bé perquè es fongui i deixeu reduir al gust. Rectifiqueu de sal i pebre.
- Talleu també els llardons i poseu-los al forn amb sal i oli fins que quedin cruixents.
- Serviu els nyoquis amb la salsa, els llardons, una mica de formatge ratllat, una mica de pebre negre, un raig d'oli i el cibulet picat.

RECEPTES DE CUINA

David Colom i Berga – Restaurant l'Hostalet (Hostalets d'en Bas)

■ logurt amb mermelada de mores i crumble de fajol

logurt de vaca o ovella

Mores

Sucre

Llimona

150 g. Farina

150 g. Sucre de canya

150 g. Farina de fajol

200 g. Mantega

- Tritureu les móres i coleu-les per a separar-ne les llavors. Peseu-les i barregeu-les amb un 25% de sucre. Poseu-ho a foc lent amb suc de llimona.
- Quan estigui prou espès, retireu-ho del foc i refredeu.
- Talleu la mantega a daus petits i deixeu-la a la nevera fins que estigui molt freda.
- Barregeu la farina, el sucre de canya i el fajol.
- Sense parar de barrejar, aneu afegint-hi la mantega. De mica en mica s'anirà formant el crumble. Congeleu-lo.
- Coeu el crumble al forn a 150º durant 20 minuts. Refredeu.
- Serviu el iogurt, cobriu-lo amb la mermelada i acabeu-ho amb el crumble de fajol.

RECEPTES DE CUINA

David Colom i Berga – Restaurant l'Hostalet (Hostalets d'en Bas)

■ Trinxat de naps negres, ceba escalivada i botifarra de perol

400g Naps negres

280 g Ceba

280g Botifarra de perol

100 g Botifarra negra

Oli de gira-sol

Oli d'oliva

- Escalfeu el forn a 200°C i escaliveu-hi la ceba. Un cop cuita, peleu-la i talleu-la a trossos petits. Reserveu-la.
- Peleu i talleu els naps a daus petits i bulliu-los en aigua calenta. Escorreu-los i fregiu-los en oli d'oliva. Reserveu-los.
- Traieu el budell de la botifarra i talleu-la a trossos. Poseu-ho al forn dins un recipient perquè la carn es desfaci.
- Barregeu la carn, la ceba i els naps.
- Tritureu finament la botifarra negra sense pell amb l'oli de gira-sol.
- Decoreu el plat amb l'oli de botifarra negra i poseu-hi el trinxat a sobre.

RECEPTES DE CUINA

David Colom i Berga – Restaurant l'Hostalet (Hostalets d'en Bas)

■ Milfulls de patata i carn de perol amb crema de ceps

Patates

Farigola

Llorer

Botifarra de perol

Ceps

Oli d'oliva

Llet

Nata

Porradell

Sal

- Peleu les patates i talleu-les a rodanxes fines.
- Amb el talla-pastes, talleu-les en cercles.
- Poseu-les en un cassó cobertes d'oli amb el llorer, la farigola i la sal. Confiteu-les a foc molt suau durant una mitja hora. (També es pot fer al forn a 150º).
- Traieu el budell a la botifarra i escalfeu-la perquè es desfaci.
- Dins un motlle, poseu-hi una rodanxa de patata, carn de perol, patata, més carn de perol i una tercera patata. Premseu-ho una mica i refredeu-ho.
- Confiteu els bolets en oli d'oliva. Separeu una part de bolets i l'oli i tritureu-ho.
- Barregeu la resta de bolets amb la llet i la nata i feu-ho coure al foc per a obtenir una crema de ceps.
- Escalfeu els milfulls al forn o al microones i emplateu-los.
- Cobriu-los amb la crema de ceps i decoreu amb l'oli de ceps i tres brins de porradell.

RECEPTES DE CUINA

David Colom i Berga – Restaurant l'Hostalet (Hostalets d'en Bas)

■ Gaspatxo de fesols amb verdures

250 g de fesols cuits

1 l de brou de la cocció dels fesols

2 grans d'all

100 ml d'oli d'oliva extra verge

50 ml de vinagre de vi blanc

Sal

Pebrot vermell, pebrot verd, ceba, tomata...

- Peleu els alls i poseu-los en un cassó amb aigua freda i feu-la escalfar a foc suau. Quan bulli, refredeu els alls i llenceu l'aigua. Repetiu-ho dues vegades més.
- Feu una proporció de 200 g de fesols per litre d'aigua de la cocció i tritureu-ho juntament amb els grans d'all, l'oli d'oliva i el vinagre. Rectifiqueu-ho de sal. Reserveu-ho a la nevera.
- Talleu les verdures a deus petits.
- Serviu un plat del gaspatxo i decoreu amb les verdures i un cordó d'oli d'oliva.