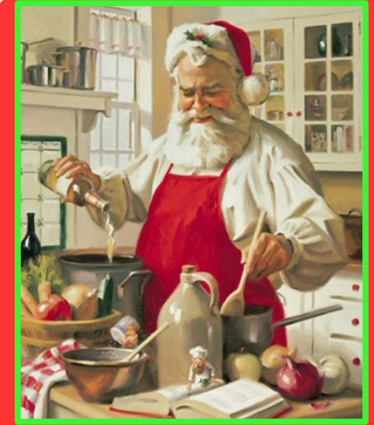




# LA CUINA D'EN JOAQUIM...

CURS DE CUINA DE NADAL A L'ESCOLA DURAN I BAS



**Us esperem dimarts dia  
1 de desembre a les 17h.**



Escola Duran i Bas



# 1# MEDALLONS DE RAP AMB CARPACCIO DE GAMBES

---



# 1# MEDALLONS DE RAP AMB CARPACCIO DE GAMBES

---

## INGREDIENTS (4 persones)

- 4 medallons de rap
- 32 gambes grosses
- 250 gr de sofregit de ceba i tomàquet
- ½ dl de conyac
- Oli d'oliva
- Anet
- Pebre
- Sal

## ELABORACIÓ

Pelar les gambes i reservar-ne els caps.

Treure'ls l'intestí central i posar-les de cinc en cinc ben juntes entremig de dos trossos de paper sulfurat, donar un cop fort i sec amb un cassó damunt de les gambes perquè quedin ben aplanades i posar-les al congelador.

Fer un sofregit amb mitja ceba i 250 grs de tomàquet.

Fregir els caps de les gambes en una paella amb oli uns minuts i flamejar-los amb el conyac, salpebrar, passar-los per un colador xinès i barrejar el suc dels caps amb el sofregit i reservar-ho. A continuació salpebrar també els medallons de rap i daurar-los amb les gambes.

Treure els carpaccios del congelador, retirar-los- hi el paper amb cura i cobrir cada medalló de rap amb el carpaccio de gambes.

Tot seguit col·locar-los en una safata per al forn, gratinar-los al grill i servir-los a l'acte amb la salsa calenta, les cues de les gambes i una mica d'anet amb a guarniment.



## 2# TERRINA DE FUMATS AMB OUS DE SALMÓ

---



## 2# TERRINA DE FUMATS AMB OUS DE SALMÓ

---

### INGREDIENTS (4 persones)

- 300 gr salmó fumat
- 300 gr bacallà fumat,
- 200 gr iogurt natural
- 200gr nata
- 8 fulls de gelatina (16 gr)
- Herbes fresques
- El suc de mitja llimona
- El suc de mitja taronja
- 1 cullerada de ginebra
- Ous de salmó
- Sal i pebre

### ELABORACIÓ

Posar el salmó en una gerra amb la meitat del iogurt, la meitat de la nata, el suc de la llimona, salpebrar i triturar.

Hidratar quatre fulls de gelatina en un bol amb aigua freda, desfer-les amb una cullerada de nata i una de ginebra calenta. Incorporar la barreja del salmó, barrejar bé i omplir la meitat d'un motlle rectangular. Posar al frigorífic fins que quedi ben quallat.

Introduir el bacallà fumat en una gerra, amb l'altra meitat del iogurt i de la nata amb el suc de taronja. Hidratar la gelatina que havia quedat i diluir-la amb una cullerada de nata i una d'aigua calenta. Afegir el bacallà i barrejar bé. Acabar d'omplir el motlle, introduir a la nevera fins que estigui ben quallat, unes 6 hores.

Desemmotllar amb compte i tallar a daus amb un ganivet, posar-ho en plats. Decorar amb els ous de salmó i les herbes fresques.



# #3 SOPA DE XOCOLATA BLANCA

---



# #3 SOPA DE XOCOLATA BLANCA

---

## INGREDIENTS (4 persones)

200 gr xocolata blanca

250 gr llet

375 gr nata

1 iogurt grec sense sucre

Galetes triturades

## ELABORACIÓ

Ratllar la xocolata blanca amb un ganivet, posar-la dins d'un bol i reservar-la.

Escalfar la llet i la nata, quan bulli treure-ho del foc i abocar-ho damunt de la xocolata ratllada, barrejar-ho bé i posar aquesta preparació en copes o el recipient que us vagi millor

Posar les galetes picades per damunt de la sopa

Es pot servir calenta o freda

Es pot servir acompanyada de fruites, fulles de menta, neules, etc, com a guarniment.



ESPEREM QUE US AGRADI

---

LA DIRECCIÓ DE L'ESCOLA



**BONES FESTES !!**

