



”Platillos” i tapes per picar

Transi Pitarch

Cuina de la D.O. Tastets d’Alella

Alella, 3 de març de 2021 a les 17.30h

Receptes

Brochetas pollo satay

Crujientes de alcachofas y queso de cabra

Milhojas de patata, morcilla y manzana

Tataki de sandia



BROCHETAS POLLO SATAY

Ingredients:

Pollo

Salsa: ½ taza leche coco
 1 ajo machacado
 1 guindilla o pimienta
 1 C jengibre fresco
 3 C soja o fish sauce
 2 C crema cacahuete
 1 C azúcar moreno

Picar todo junto y poner en una sartén, un momento al fuego.

Cortar el pollo a trozos, sofreír y echar en la salsa. Dejar que se amalgamen los sabores.

Antes de hacer el pollo se puede macerar un rato con soja, lima y aceite de sésamo.



CRUJIENTES DE ALCACHOFAS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes:

Alcachofas cortadas a láminas finas
Cebolla pochada
Queso de cabra
Pasta filo
Mantequilla para pintar

Sofreír las alcachofas en agua y aceite. Cuando estén, añadir la cebolla y el queso de cabra. Amalgamar. Reservar.

Cortar la masa filo por la mitad a lo largo y a lo ancho. Colocarlas para rellenarlas con la masa. Hacer cada canelón con 3 o 4 trozos de hojas de filo, pintándolas un poco con mantequilla.

Ir poniéndolos en una fuente de horno un poco separados entre si porque se pegan y pintar con mantequilla. Dejar dorar.



MILHOJAS DE PATATA, MORCILLA Y MANZANA

Ingredientes:

Patatas
Manzana
Morcilla de cebolla
Pan, puede ser de molde
Azúcar moreno
Piñones

Confitar la patata cortada a láminas finas con la mandolina, en aceite, unos 35 min.

Cortar la manzana igual que la patata y sofreírla en mantequilla. A media cocción, echar 1 C azúcar moreno.

Quitarle la piel a la morcilla y pasarla por la sartén.

Tostar una base cuadrada de pan.

Montaje en molde cuadrado:

piñones o almendras fileteadas
manzana
morcilla
patata
pan

Si es necesario, calentar un poco al horno



TATAKI DE SANDIA

Ingredientes:

Sandía
Salsa de soja
Jengibre fresco
Ajo
Aceite de sésamo

Cortar el corazón de la sandía en lingotes y marinarlos unas horas o toda la noche en una mezcla de salsa de soja, jengibre fresco rallado, 1 ajo entero y un chorrito de aceite de sésamo. Si se tiene, envasar con envasadora al vacío.

Cuando se vaya a hacer, pasarlo por una sartén muy caliente de manera que se haga como si fuera un tataki de atún.