

secas, 1 calabacín, ¼ kg. de judías verdes, 1 tomate, 1 patata, ½ pimiento rojo, 3 ajos, Caracoles, 2 ó 3 badocs (flor del calabacín), 100gr. de arroz, Aceite y Sal .

PROCEDIMIENTO: Sofreír la costilla de cerdo hasta que esté dorada. Añadir el pimiento rojo troceado y sofreír. Agregar el tomate rallado, dejar unos minutos y añadir el ajo fileteado. Sazonar al gusto. Añadir agua y llevar a ebullición. Cuando hierva, añadir las judías y el calabacín troceado y dejar hervir. Añadir la patata troceada y los "badocs" Rectificar de sal. Añadir los caracoles y dejar hervir 10 minutos. Agregar el arroz y cocer 15 minutos.

COCA DE VERDURAS

INGREDIENTES: 1 calabacín, 1 berenjena, 2 tomates, 1 cebolla, 1 pimiento, 2 latas de atún y 2 latas de cebolla
Para la pasta base: 300gr. de harina, 1 vaso de agua, 1 trozo de levadura de panadería, aceite y sal.

PROCEDIMIENTO: Deshacer la levadura en un vaso de agua, añadir una pizca de sal y un chorrito de aceite. Agregar progresivamente la harina mientras amasamos la pasta con las manos hasta obtener un compuesto homogéneo, fino y que no se pegue en las manos. Reposar 20 minutos. Limpiar las verduras, pelarlas y cortarlas en tiras. Extender la pasta en una bandeja de horno. Colocar encima de la pasta la verdura, el atún y las anchoas. Añadir sal y aceite. Hornear 30 minutos a 250°.



"CÓC AMB CODONY"

INGREDIENTES: 3 membrillos, 12 almendras con piel, 12 trozos de nueces, 100gr. de azúcar y aceite.
Para la pasta base: 300gr. de harina, 1 vaso de agua, 1 trozo de levadura de panadería, aceite y sal.
PROCEDIMIENTO: Deshacer la levadura en un vaso de agua, añadir una pizca de sal y un chorrito de aceite. Agregar progresivamente la harina mientras amasamos la pasta con las manos hasta obtener un compuesto homogéneo, fino y que no se pegue en las manos. Reposar 20 minutos. Limpiar los membrillos, pelarlos y cortarlos a gajos. Extender la pasta en una bandeja de horno. Añadir azúcar y un chorrito de aceite. Colocar los gajos de membrillo ordenadamente. Espolvorear con azúcar y añadir un chorrito de aceite. Agregar las almendras y las nueces. Hornear 30 minutos a 250°.

"PANELLETS"

INGREDIENTES: 1kg. de almendra molida, 1kg. de azúcar, 3 huevos y 300gr. de boniato.

Para adornar: Piñones, cerezas en almibar, fideos de chocolate, coco y nueces.

PROCEDIMIENTO: Hervir los boniatos y dejar enfriar. Pelarlos y triturarlos con un tenedor. Añadir el azúcar y trabajar la masa. Agregar la almendra y 2 huevos. Seguir trabajando la masa. Dejar reposar en el frigorífico durante 2 horas. Poner aceite en el fondo de una bandeja de horno y hacer formas con la masa. Es conveniente que cada forma sea de un sabor: bolitas con piñones, cilindros con chocolate, pirámides con coco, etc. Pintar las formas con huevo batido. Hornear 20 minutos a 250°.



FRANCIA

CREPS

INGREDIENTES: 200gr. harina, 75gr. azúcar, 3 huevos, 1 cucharada grande de aceite, limón rallado, 1 cucharada de ron y ½ litro de leche.

PREPARACIÓN: Amasar la harina, el azúcar, la sal y los huevos.

Añadir el aceite, el limón y el ron y amasar.

Añadir la leche templada.

Remover la masa hasta que no haya grumos.

QUICHE DE PUERROS Y ANCHOAS

INGREDIENTES: 50gr. mantequilla, 6 puerros medianos, 8 filetes de anchoas, ½ litro de nata, ¼ litro de leche, 6 huevos, sal pimienta molida.

Para la masa: 325gr. de harina, 225gr. de mantequilla, 1 ó 2 huevos y una pizca de sal.

PREPARACIÓN: Para hacer la masa, mezclar todos los ingredientes amasando lo menos posible y dejar reposar tapada con film en la nevera.

Estirar la masa, colocarla en un molde y pincharla con un tenedor.

Cortar el puerro finamente y rehogarlo con mantequilla.

Sazonar y escurrir.

Poner en un recipiente los 6 huevos, la nata, la leche, un poco de sal y pimienta al gusto.

Batir la mezcla y reservar.

Repartir el porro en el molde y cubrirlo con la mezcla de leche, huevos y nata.

Añadir las anchoas.

Hornear 25 minutos a 180°.