

1. RESTAURANT CAL SAGRISTÀ

Bacallà de Quaresma

Ingredients (per a quatre persones):

600 g de bacallà al punt de sal
1.000 g de ceba
300 g de tomàquet triturat
3 grans d'all
4 ous durs
2 cl d'oli
30 g d'ametlles torrades
Sal
Farina blanca
40 g de panses
Julivert
1 galeta
1 cl de brandi

Elaboració

1. Poseu oli en una cassola i escalfeu-lo.
2. Enfarineu el bacallà i fregiu-lo amb l'oli calent.
3. Un cop fregit, traieu-lo de la cassola i tireu-hi la ceba tallada a daus petits. Abaixeu el foc perquè la ceba quedi ben caramel·litzada i poseu-hi tomàquet triturat sense parar el foc.
4. A l'últim moment, tireu-hi les panses per donar gust al sofregit. Després, afegiu-hi el bacallà fregit.
5. Amb els alls, el julivert, la galeta i el brandi feu una picada i poseu-la a la cassola del bacallà juntament amb els ous durs.
6. Un cop fet, deixeu-ho reposar una estona perquè tot agafi gust.

2. RESTAURANT CAL MORA

Xató Sant Vicenç

Ingredients (per a 4 persones):

1 escarola mitjana
4 llaunes petites de tonyina
1 llauna d'olives farcides
8 anxoves
1 tros de bacallà dessalat

Per a la salsa romesco

1 cabeça d'alls
4/5 tomàquets ben madurs
1 ceba mitjana
4 nyores petites
100 g d'ametlles
50 g d'avellanes torrades
200 cl d'oli d'oliva verge
50 cl vinagre
Sal

Elaboració de la salsa

1. Primer, feu la cabeça d'alls, els tomàquets i la ceba a la brasa i, seguidament, escaliveu-ho i reserveu-ho.
2. Remulleu les nyores i bateu-les amb les ametlles, les avellanes, les verdures escalivades i l'oli, el vinagre i la sal.

Elaboració del xató

1. Primer heu de posar l'escarola en remull i reservar-la.
2. Esqueixeu el bacallà i reserveu-lo.
3. En una safata per servir a taula, poseu-hi l'escarola escorreguda, la tonyina, el bacallà, les olives i les anxoves.
4. Tot seguit, podeu amanir-ho tot amb la salsa o posar-la en un bol a part.

3. RESTAURANT LA CUINA D'EN TONI

Bacallà amb cigrons

Ingredients

500 g de cigrons
4 talls de llom de bacallà
1 ceba de Figueres
1 cabeça d'all
Julivert
1 crostó de pa
Oli
Aigua
6 avellanes
1 tomàquet madur
1 grapat de pinyons

Elaboració

1. Poseu els cigrons en remull amb bicarbonat la nit abans de coure'ls. L'endemà, poseu aigua a bullir i quan arrenqui el bull, aboqueu-la als cigrons escorreguts prèviament per escaldar-los. A continuació, coeu-los durant uns 30 o 45 minuts a foc lent.
2. Poseu la cassola al foc amb una mica d'oli i torreu-hi un crostó de pa. Després, tal·leu una ceba de Figueres a juliana i peleu una cabeça d'all. Netegeu els talls de llom de bacallà, enfarineu-los una mica i fregiu-los.
3. Retireu el crostó del foc i aboqueu-hi la ceba. Coueu-la una mica perquè quedi confitada. Trinxeu l'all i el julivert i afegiu-los a la ceba. Després, tireu-hi una mica de vi blanc i un tomàquet. Quan tot estigui ben desfet, incorporeu-hi una picada feta amb pa, sis avellanes i un grapat de pinyons.
4. Aboqueu-hi els cigrons que prèviament heu bullit i remeneu-ho tot. Afegiu-hi aigua calenta fins que quedi cobert i després d'una estona, tireu-hi el bacallà. Deixeu que el guisat faci xup-xup durant una estona i ja està.

NOTA: El bacallà es pot comprar congelat (dessalat o fresc) o també amb sal, però en aquest cas cal tenir-lo en remull entre un o dos dies. Heu d'anar amb compte amb els cigrons, per evitar que quedin negres per l'excés de bicarbonat, durs o desfets.

4. RESTAURANT QUE SA QUE BO

Canelons d'espínacs i mató

Ingredients (per a 4 persones):

20 plaques de canelons
500 g d'espínacs
2 alls
250 g de mató
820 g de tomàquet triturat
Farigola en pols
Orenga
500 g de crema de llet
Formatge ratllat

Elaboració del plat

1. Salpebreu els espínacs i salteu-los amb una mica d'aigua i oli entre 5 i 10 minuts.
2. Quan estiguin cuits, traieu-los de la cassola i poseu-los escorreguts en un bol perquè es refredin.
3. Mentrestant, prepareu la base dels canelons, és a dir, la salsa de tomàquet. Talleu uns alls a làmines i sofregiu-los fins que comencin a agafar color. Llavors, afegiu-hi un polsim de farigola fresca i un polsim d'orenga. Remeneu-ho tot bé i afegiu-hi la salsa de tomàquet. Deixeu coure aquesta barreja uns 15-20 minuts.
4. Poseu una cassola al foc amb aigua i sal i quan comenci a bullir, aboqueu-hi les plaques de canelons. Deixeu-les coure uns 15 minuts i després, traieu-les i poseu-les en aigua freda per trencar-ne la cocció.
5. Un cop els espínacs estiguin freds, traieu-ne l'aigua que deixen anar i barregeu-los amb el mató.
6. Poseu les plaques sobre el marbre i ompliu els canelons amb aquesta barreja.
7. Quans els tingueu enrotllats, agafeu m una placa de forn, poseu-hi la salsa de tomàquet com a base i aneu col·locant-hi els canelons.
8. Finalment, poseu-hi la crema de llet per damunt i espolvoreu-los amb el formatge ratllat.
9. Poseu els canelons al forn preescalfat durant 15 minuts, a 180 °C i coueu-los durant 15 minuts o fins que la capa de crema de llet es comenci a daurar.
10. Ja els teniu llestos per servir.

5. RESTAURANT LA TASKA

Barreja de Quaresma de l'horta de Sant Vicenç amb morro de bacallà confitat

Ingredients (per a quatre persones):

140 g de cigrons de llet
80 g d'espínacs frescos
200 g de morro de bacallà
150 ml d'oli d'oliva verge extra
150 g de ceba
4 dents d'all
Pebre vermell Dulce de la Vera
1 bitxo
Sal al gust

Elaboració:

1. Poseu els cigrons en remull amb aigua tèbia, la nit anterior de coure'ls. Escalfeu aigua en una cassola, afegiu-hi els cigrons i coeu-los suaument fins que estiguin tous.
2. Mentrestant, sofregiu amb tres cullerades d'oli dues dents d'all i la ceba tallada finament. Aparteu-ho del foc, afegiu-hi el pebre vermell i barregeu-ho tot bé.
3. Afegiu els cigrons al sofregit. Quan els cigrons estiguin quasi fets, afegiu-hi els espínacs nets i sense els tronxos més gruixuts. Tireu-hi sal i deixeu que la barreja acabi de coure.
4. Peleu i lamineu la resta de dents d'all i sofregiu-les amb el bitxo i la resta d'oli.
5. Trossegeu el bacallà a daus i cuineu-lo amb l'oli tebi. Finalment, serviu una ració de la barreja acompanyada d'una porció de bacallà.

6. RESTAURANT LES PALMERES DE LA VILA

Cigrons amb espinacs

Ingredients:

300 g de cigrons (aproximadament)
½ kg espinacs
1 ceba
3 tomàquets madurs
3 grans d'all
100g cansalada viada
1 dl d'oli
Sal

Elaboració:

1. Poseu a bullir els cigrons que haurem tingut en remull des de la nit abans.
2. Mentre estan bullint, en una cassola amb oli feu-hi un sofregit amb la ceba, els alls i els tomàquets per aquest ordre, així com la cansalada tallada a daus.
3. Un cop acabat el sofregit afegiu-lo a l'olla on bullen els cigrons. A mitja cocció hi afegiu els espinacs ben rentats i tallats petits. Ho tasteu de sal en els últims instants.

NOTA: Els espinacs, si voleu, poden canviar-se per bledes