



## Gastronomia Nadalenca

Nadal és una d'aquelles entranyables diades que es volen celebrar segons la tradició. I malgrat el temps, no ha perdut la seva identitat, aferrant-se al propi passat.

Aquestes festes tenen una vinculació gastronòmica, com bé ho diu aquella cançoneta: "Ara ve Nadal, matarem el gall, i a la tia Pepa li'n donarem un tall". La família s'aplega a l'entorn de la taula i bé ens ho diu una altra dita: "Per Nadal, cada ovella a son corral".

I malgrat que el temps passa molt de pressa, perdura encara el vell costum del dinar de Nadal amb l'escudella i carn d'olla i gall indi o capó, neules i torrons. Però adjuntant-se el passat amb l'avi, a la cuina s'hi han introduït noves receptes i nous plats i s'ha obert a més fronteres. I al dinar de Nadal ja s'hi han adherit nous menús.

En aquesta ocasió nadalenca hem cregut adient consultar un excel·lent "restaurateur" que regenta un restaurant de la ciutat, perquè ens recomani uns menús propis d'aquestes festes.

Faust Terradó i Domingo, professionalment conegut per Marcel, va néixer a Alguire, de la província de Lleida, on començà l'ofici de cuiner que seguí i especialitzà a França, treballant en restaurants de prestigi. Possceix el diploma-certificat de la Chambre de Metiers expedit a Lot et Garone.

Ell coneix i domina l'art culinari i ha sabut maridar el "bon faire" de la cuina francesa amb la tradicional del país.

A Marcel doncs, coneixedor de la bona taula, li demanem que ens faciliti uns menús per a aquests dies, així com la recomanació dels vins apropiats per a acompanyar-los.

També li demanem, al final, la recepta d'una de les seves especialitats, la qual ofereix gentilment.

## Dinar d

Crema

Llagosta a

Sorbet de ger

Filet de vedes  
Salsa de tòf

Bavaroise

H

Blanc-Rain

Negre-Torras Gran C

Cava-Rec

Cafè

## Sopar de Cap d'Any

Crema de pèsols amb crostons

\*

Poupiettes de llenguado i llagostins

Salsa crema

\*

Sorbet de mandarina

\*

Noisette d'entrecot Rôti

Bouquetier de llegums

\*

Omelet-Surprise

\*

Vins:

Blanc-Don Bertran (Carragana)

Negre-Rene Barbier (1970)

Cava-Juvé i Camps (Reserva de la família)

Cafè i licor

## Bon Nadal i

Nadal

## Recepta:

s

Llagosta amb espinacs (per a 8 persones)

inacs

Ingredients:

i de vie)

4 llagostes vives de 600 a 800 grams, 1 quilo d'espinacs, 2 pastanagues, 2 cebes, 1 ramet de farigola i llorer, 3 cullerades soperes de sal, 2 cullerades de vinagre, 1 tòfona de 10 grams, 100 grams de mantega, 100 grams de farina, 1/4 de quilo de musclos, 4 rovells d'ou i 1/4 de litre de vi blanc.

Brioche

Oporto

Per fer la salsa:

icolat

Fer un caldo de musclos d'aquesta manera: Posar a bullir els musclos ben nets amb vi blanc i un vas d'aigua (durant 10 minuts) i colar-ho. Amb aquest caldo fer una salsa desfent la mantega en una cassola i afegir tot seguit la farina, remenant-ho durant 1 minut per daurar-la i així evitar els possibles grumolls. Tot seguit afegir el caldo dels musclos. Una vegada la salsa s'ha tret del foc, afegir els quatre rovells d'ou i remenar-ho.

lida)

(Etiqueta Negra)

Brut

Pels espinacs:

Rentar bé els espinacs i posar-los a bullir durant 10 minuts; escórrer-los premsant-los amb les mans.

Per les llagostes:

Bullir-les en un caldo amb aquests ingredients: Aigua, 2 cullerades soperes de vinagre, sal, farigola, llorer, pastenaga, sal, ceba (bullir-ho durant 15 minuts).

Retirar la cassola del foc durant 10 minuts.

Escórrer les llagostes i partir-les al llarg (de cap a cua); buidar-les i tot seguit trossejar la seva carn a trossets d'un centímetre.

En una paella amb mantega posar els trossos a saltejar junt amb els espinacs i la tòfona, afegint-hi un polsim de nou moscada.

Farcir cada meitat de les llagostes amb tot el que s'ha saltejat abans i afegir al caldo dels musclos per damunt, gratinant-ho seguidament al forn ben fort (8 minuts).



liç Any Nou

FABRA