

CUINA DE DIJOURS GRAS

Dijous Gras, Jarder o Llarder, és el tret de sortida tradicional a les festes de Carnestoltes. És el dia de l'any en què moltes llars mengen truita de botifarra, coca de llardons i botifarra d'ou per esmorzar, per dinar o per sopar, així com altres àpats resultants de la combinació dels ous amb la carn, una reminiscència dels greixosos àpats que tenien lloc quan, per Quaresma l'abstinència era obligada per a tothom.



Pastis de truites

Ingredients:

- Patates - Espinacs
- Tonyina en conserva - Ous

Salsa beixamel

- Farina - Mantega
- Llet - Tomàquet fregit

Preparació:

1. Es fan tres truites per separat. En aquest cas, una de patates, una de tonyina i una d'espinacs, però es poden fer del que més agradi.

2. Comencem per la truita de patates, que col·locarem al fons d'una safata per anar al forn. Pelar les patates i la ceba i tallar-ho tot per a fregir-ho amb un parell de dits d'oli a la paella; salar-ho. Escórrer les patates i la ceba quan estiguin cuites i posar-les sobre paper absorbent per treure l'excés d'oli. Batre els ous, salar-los i abocar-hi la patata amb ceba. Ja podem fer la truita a la paella amb un rajolinet d'oli.

3. Per la de tonyina. Es trenca i es bat un ou, es posa a la paella al foc amb l'ou batut i abans que s'enganxi se li posa la tonyina, es gira i ja està.

4. La darrera truita a preparar és la d'espinacs. Bullim els espinacs segons les instruccions del paquet (amb aigua i sal), els escorrem molt bé, batem els ous que també salem, barregem els espinacs amb els ous i ja podem fer la truita tomba i tomba.

5. Aleshores col·loquem una de les truites en una plata i la part superior l'entem amb una mica de tomàquet fregit. Col·locarem la segona i farem el mateix. Sobre la tercera truita, hi posarem una mica de salsa beixamel.

6. Per fer la salsa beixamel. Posem una mica de mantega en una paella i hi tirem una mica de farina. Un cop la farina estigui rossa hi tirem una mica de llet, ho salpebrem i anem remenant fins que la salsa quedi de la textura que ens agradi.

7. Repartim la beixamel per sobre el pastís de truites i voltants, distribuïm formatge ratllat i uns trossets de mantega per gratinar. Es gratina abans de servir i ja és llest.



Truita dues botifarres, poma i patata

Ingredients:

- 3 ous
- 1 patata
- 1/2 poma golden
- Botifarra negra
- Botifarra crua
- Sal i pebre
- Oli d'oliva

Preparació:

1. Pelem la patata i la tallem irregularment, a trossos petits. Fem el mateix amb la poma. Ho posem en una paella amb oli, sal i pebre a foc mig. Ho anem vigilant. Quan les patates estiguin cuites i una mica torradetes, la poma també ho estarà.

2. Tallem les botifarres a rodanxes o a tacs i ho afegim a la paella, amb la patata i la poma. Apugem una mica el foc i ja veurem que no triguem gaire a coure's. Mentrestant, batem els ous.

3. Hi tirem els ous i fem com una truita normal... quan veiem que per sota ni s'enganxa ni està crua, li fem un tomb i la deixem coure per l'altre costat!

4. Per acompanyar... pa torrat amb tomàquet i una bona amanida.

Coca de llardons 1

Ingredients:

- 1 làmina de pasta de full - 1 ou
- 100 grams de pinyons
- 150 grams de llardons tallats petits
- 60 grams de sucre - 1 dit d'anís dolç

Preparació:

1. Barrejar el sucre amb l'anís, fins que quedi una pasta no gaire líquida i reservar.

2. Estirar la pasta de full (sense punxarla) sobre una plata de forn folrada amb paper vegetal, pintarem amb ou batut, posar per sobre els llardons, els pinyons i el sucre d'anís.

3. Pre-escalfar el forn i enformar a 190° uns 20 minuts.

Truita de dijous gras

Ingredients:

- 4 ous
- 1/2 botifarra d'ou
- 150 gr. de cansalada
- 150 gr. de mongetes cuites

Preparació:

1. Tallem la cansalada en forma de daus i la fregim en una paella amb una mica d'oli. Un cop quedi daurada, afegim les mongetes, remenem i deixem que cogui tot.

2. A continuació tallem en rodanxes la botifarra d'ou, la afegim a la paella i ho sofregim tot junt una mica abans d'abocar els ous batuts.

3. Quan aboquem els ous, s'ha de fer la truita com si fos de patates.

Coca de llardons 2

Ingredients:

- 75 gr. de llard de porc
- 150gr de llardons premsats
- 100gr de sucre
- 300gr de farina
- Raspadura de llimona
- 2 ous
- Canyella en pols
- 1 copeta d'anís

Preparació:

1. Barregem bé tots els ingredients i els amassem, afegim l'anís i tornem a amassar fins que ens quedi una massa homogènia.

2. Després tallem la massa en trossos, els aixafem fins que tinguin un gruix de mig centímetre.

3. Col·loquem les coques en una safata de forn amb llard de porc (també es pot posar mantega a la safata, però s'ha de tenir en conte que el gust serà bastant diferent) i espolem farina.

4. Per damunt la coca i espolem el sucre i la canyella en pols. Ho deixem coure al forn a temperatura mitja, i les traurem quan estiguin daurades.

