

rebost

UEP!
Com anam?

Conserves Originals

PATÉ DE XAMPINYONS I NOUS

INGREDIENTS:

- 5 xampinyons grossos
- 1 all porro
- nous picades
- mantega
- nou moscada
- pebre bo
- conyac
- sal i oli



PROCEDIMENT:

- Començarem fent nets els xampinyons, els llevarem el tronc i, llavors, els xaparem a làmines.
- A continuació, xaparem a bocins petits l'all porro.
- Tot d'una, encalentirem un poc de mantega dins d'una paella i, quan sigui fusa, sofregirem els xampinyons juntament amb l'all porro; adobant-los amb pebre bo, nou moscada i sal al gust.
- En tenir-ho tot quasi cuit, hi afegirem un rajolí de conyac i un parell de grapades de nous picades i deixarem que es cogui tot plegat durant uns minutets.
- Llavors, ho batrem tot fins obtenir-ne una textura cremosa.
- Finalment, empotarem la crema dedins un recipient de vidre prèviament esterilitzat i l'acabarem de completar amb una capa d'oli.
- I just quedarà fer-hi el buit, bullint el pot al bany de Maria durant 30 minuts.

rebost

U E P!
Com anam?

*CARXOFES EN ESCABETX

INGREDIENTS:

- 4 carxofes
- 1 cabeça d'allis pelats
- oli d'oliva
- vinagre
- pebre bo en gra
- 4 fulles de llorer
- sal



PROCEDIMENT:

- Primerament, pelarem les carxofes: els llevarem el tronc i les puntes i les xaparem en quatre parts cadascuna.
- Llavors, dedins una olla, ficarem 1 tassa de vinagre, 2 tasses d'oli, 4 fulles de llorer, un pessic de sal, 1 grapatet de pebre bo en gra, els alls pelats i les carxofes.
- Deixarem que es cogui tot el conjunt durant 15 minuts a foc baix.
- Passat aquest temps, les carxofes seran llestes per empotar juntament amb els suquet que hagin amollat.
- Finalment, bullirem el pot al bany de Maria durant 30 minuts.
- Les carxofes en escabetx són un fàcil aperitiu. Les podem servir amb una llesca de pa acompanyat d'un poc de ventresca de tonyina.

rebost

U E P!
Com anam?

PATÉ DE PEBRE VERMELL

INGREDIENTS:

- 1 cabeça d'all
- 1 pebre vermell
- 1 all porro
- sal i oli



PROCEDIMENT:

- Aquesta recepta és molt senzilla de preparar, es tracta de torrar al forn tots els ingredients plegats.
- Dins una safata de forn, posarem el pebre, la cabeça d'all i l'all porro. Els tremparem amb un bon rajolí d'oli i després ho courem tot al forn, a 180 graus, durant 30 minuts.
- Quan els ingredients siguin cuits i s'hagin refredat una mica, hem de pelar el pebre i llevar la clovella a la cabeça d'all.
- A continuació, passarem tots els ingredients per la batedora afegint-hi un bon rajolí d'oli i un pessic de sal.
- En tenir-ho tot ben capolat, només quedarà empotar-ho: omplirem el pot amb la crema obtinguda i l'acabarem de completar amb un capa d'oli perquè no hi quedi gens d'aire que pugui fer malbé la conserva.
- Finalment, farem el buit al pot, bullint-lo al bany de Maria durant 30 minuts.

rebost

U E P!
Com anam?

*CONSERVA DE TOMÀTIQUES DE PERA

INGREDIENTS:

- 5 tomàtiques de pera
- sal i oli
- pebre bo
- 10 alls pelats
- alfabeguera fresca triturada amb oli



PROCEDIMENT:

- Començarem l'elaboració confitant els alls, fregint-los amb molt d'oli i ben a poc a poc, durant 10 minuts.
- Mentrestant, xaparem les tomàtiques per la meitat, les ficarem a una safata de forn i les adobarem amb una mica d'oli i un pessic de sal.
- Tot d'una, encalentirem el forn a 180° i courem les tomàtiques durant 30 minuts.
- En tenir els alls confitats, els triturarem juntament amb l'oli de la paella fins aconseguir-ne una pasteta; una mena d'all-i-oli tosc.
- Quan les tomàtiques siguin cuites, cobrirem cada bocinet amb una cullerada generosa d'all confitat i altra cullerada d'alfabeguera triturada.
- Finalment, empotarem les tomàtiques i, com sempre, cobrirem el conjunt amb bona cosa d'oli per impedir que hi entri l'aire i que s'oxidi el contingut.
- Aquesta conserva la podem servir com aperitiu: damunt una llesca de pa i coronant la tomàtiga amb una anxova fresca.