

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 37)
TRES RECEPTES NADALENQUES ILLENQUES

INGREDIENTS COCOTINS

300 grams de coco ratllat
300 grams de sucre
3 ous

PROCEDIMENT

- El primer que hem de fer és abocar el sucre i el coco ratllat dedins un gibrell i mesclar-los bé.
- Tot d'una, hi incorporam els ous i pastam tots els ingredients fins obtenir-ne una massa homogènia.
- Llavor, en feim bolles petites i els donam forma més o manco cònica.
- Finalment, els passam 10 minuts pel forn prèviament encalenti a 180°.

INGREDIENTS AMARGOS

½ quilo de sucre
300 grams d'ametles crues
200 grams d'ametles torrades
4 ous
Una llimona
Canyella en pols
1 copeta de licor d'ametla amarga (50 ml)

PROCEDIMENT

- Començam ratllant la pell de la llimona.
- A continuació, hem de separar els vermells de quatre ous per una banda i les clares per una altra (en reservarem una per al darrer pas).
- Fet això, moldrem 300 grams d'ametles torrades i 200 de crues juntes fins obtenir-ne una farina igualada.
- Llavor, barrejam la ratlladura de la llimona, amb l'ametla en pols, mig quilo de sucre i un pessic de canyella.
- Tot d'una passam a batre les clares de tres ous juntament amb una copa de licor d'ametla amarga.
- I procedim a incorporar a poc a poc aquest batut a la que mescla que ja teníem feta dedins el gibrell, per anar conformant-hi una massa ben compacta.
- Un pic que tenguem la massa llesta, la tapam amb un pedaç i la deixam reposar de 2 a 12 hores a un lloc fresc i sec.
- Al cap d'una hora, treim la massa i en feim bolles de la mida d'una nou que anirem aplanant i col·locant separades damunt una llauna de forn.
- Llavor, batem la darrera clara d'ou i envernissam els amargos per damunt amb un pinzell de cuina o amb una forqueta.
- Finalment, duim els amargos al forn que haurem encalentit mitja hora abans a 180°, davallam la temperatura a 160° i els enfornam durant 20 minuts.

INGREDIENTS SALSA DE NADAL

500 grams d'ametles pelades i torrades
3 litres d'un bon brou colat de carns variades (com aquest, que duu: cabrit, pollastre, vedella, porc...)
1 quilo de sucre
4 o 5 ous
Canyella en pols
Claus d'espècia (amb 1 o 2 basta)
Safrà natural

PROCEDIMENT

- Començam capolant mig quilo d'ametles i les mesclam ben mesclades amb quatre ous, fins obtenir un pasta ben lligada.
- A continuació, feim bolles d'un puny de grossària i les posam dedins un colador de forats grossos.
- Llavor, abocam a poc a poc tres litres de brou de carn damunt les bolles fins que aquestes es dissolguin per complet. Al final, si cal, podem ajudar-nos amb les mans...
- Un pic que la pasta s'hi hagi dissolt, duim la mescla a bullir sense deixar de remenar-la en cap moment amb una cullera de fusta i sempre en la mateixa direcció (perquè no es talli).
- Quan la salsa trenqui el bull, sense deixar de remenar, passam a afegir-hi un quilo sucre i canyella, safrà, clau i sal a gust del consumidor.
- Llavor, hem de seguir remenant durant una hora o dues fins que la salsa s'espesseesqui.

Nota: La salsa de Nadal es menja tèbia acompanyada de bescuit i es pot conservar durant diversos dies dedins la gelera.