

LES MILLORS RECEPTES DE
CARLES GAIG



LES MILLORS RECEPTES DE
CARLES GAIG

Pròlegs de Joan Roca i Nandu Jubany

Fotografies de Carles Allende

Primera edició: març del 2024

© Carles Gaig, 2024

© pels seus pròlegs respectius: Joan Roca i Nandu Jubany, 2024

© de les fotografies de l'interior: Carles Allende, 2024

Disseny i maquetació: Cèl·lula

© Columna Edicions, Llibres i Comunicació, S.A.U.

Av. Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona

ISBN: 978-84-664-3171-2

Dipòsit legal: B. 2.492-2024

Fotocomposició: AuraDigit

Imprès a Catalunya - *Printed in Catalonia*

www.columnaedicions.cat



La lectura obre horitzons, iguala oportunitats i construeix una societat millor. La propietat intel·lectual és clau en la creació de continguts culturals perquè sosté l'ecosistema de qui escriu i de les nostres llibreries. En comprar aquest llibre contribuïu a mantenir aquest ecosistema viu i en creixement. A Grup62 agraïm que ens ajudeu a donar suport així a l'autonomia creativa d'autores i autors perquè puguin continuar desenvolupant la seva funció.

Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra. Podeu contactar amb CEDRO a través del web www.conlicencia.com o per telèfon al 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

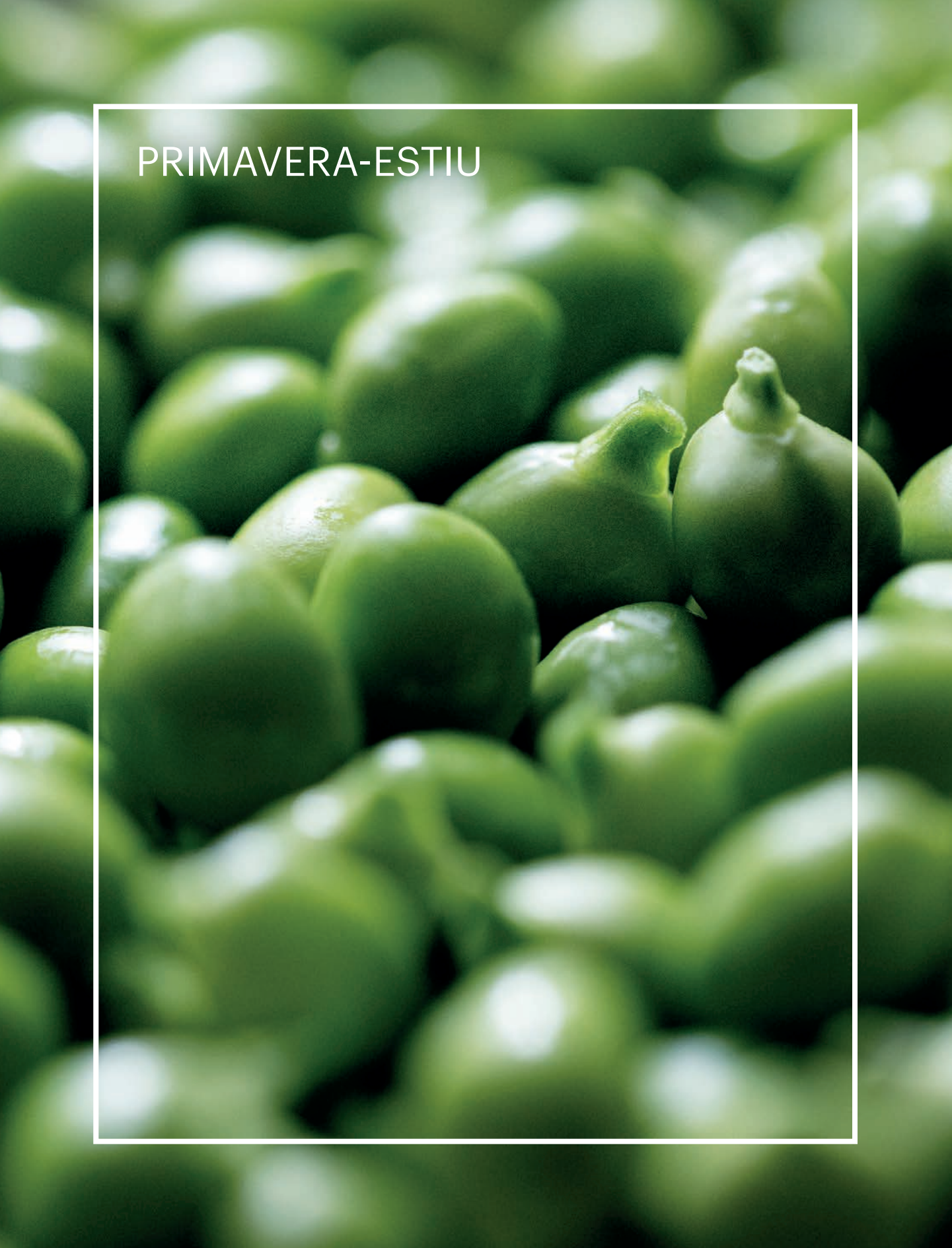
Índex

<i>Pròleg de Joan Roca</i>	13	Crema catalana	126
<i>Pròleg de Nandu Jubany</i>	17		
Introducció	21		
Temporada Primavera — Estiu		Temporada Tardor — Hivern	
Xicoies amb formatge de Meranges i nous ...	39	Bunyols de pernil ibèric	136
Amanida de fonoll, carxofes i pernil	40	Brandada de bacallà	138
Esqueixada de bacallà	42	Truita d'oli de tòfona	141
Amanida russa	45	Amanida de cervellets de vedella en dues coccions	142
Amanida de favetes i cap de vedella	46	Calamars a la romana amb emulsió de llima ...	145
Salpicó de marisc	48	Ceps rostits	146
Sopa de tomàquet i ametlles amb cranc blau..	52	Cervellets de xai amb mantega de llima	150
Pèsols de Llanereres amb foie	55	Caneló amb tòfona	153
Espàrrecs blancs amb crema de caviar	56	Faves a la catalana	156
Ous de reig estofats	59	Arròs de galeres, congre i calamarsos	158
Calamarsons de platja amb carxofes del Prat... 60		Bacallà a la grandi colloni	161
Calamar de potera lacat i ceba de Figueres confitada en vinagre	63	Bacallà amb cigrons i tripa	165
Calamarsons farcits	64	Lletons de vedella	166
Sipietes amb fesols de Santa Pau	67	Perdiu roja a la vinagreta	168
Arròs melós de sípia i pèsols	68	Peus de porc farcits de confit d'ànec	170
Suquet de rap	71	Ànec a la taronja amb peres	174
Sarsuela	72	Gall del Penedès amb llamàntol i figues	176
Tripa de xai a la catalana	75	Pularda del Penedès amb rossinyols	180
Bistec tàrtar a l'estil d'en Carles	76		
Deu clàssics de Carles Gaig		Les bases de la nostra cuina	
Bunyols de bacallà	82	Fumet	188
Canelons amb crema de tòfona	88	Reducció de crema de llet	191
Mandonguilles amb sípia	92	Ceba negra caramel·litzada	192
Macarrons del cardenal	98	Brou de colomí	195
Escudella	103	Tripa de bacallà	196
Terrina de foie	107	Beixamel	199
Arròs de colomí i ceps	110	Brou de gallina	200
Fricandó	115	Fórmula per al lacat	203
Tripa i capipota	118	Oli de tòfona	204
Peus de porc amb bolets	122	Romesco	207
		Taules dels aliments segons la temporada	
		209

RECEPTES



PRIMAVERA-ESTIU









Xicoies amb formatge de Meranges i nous

Per a 2 persones

- 24 xicoies
- 50 g de formatge de Meranges
- 4 nous
- oli d'oliva verge extra
- vinagre de vi blanc
- ½ llimona
- sal

Elaboració

Submergiu les xicoies en aigua amb gel durant 30 minuts, perquè les fulles quedin ben lluent. Després, centrifugueu-les per evitar l'excés d'aigua.

Prepareu la vinagreta amb tres parts d'oli per una de vinagre, el suc de mitja llimona i un pessic de sal.

Col·loqueu les xicoies en un bol, aboqueu-hi la vinagreta i remeneu perquè quedin ben amanides.

Trasladeu les xicoies als plats. Poseu-hi per sobre encenalls de formatge d'ovella de Meranges, que podeu obtenir rasant-lo amb un pelador.

Trenqueu les nous i col·loqueu-les per sobre de l'amanida.

La xicoia és l'enciam furtiu. Es tracta d'un vegetal molt interessant i amb propietats depuratives de la sang. Creix a l'alta muntanya, fins als 2.000 metres, després del desglaç. La coneixereu per la flor groga característica (la dent de lleó), però cal collir-la abans que floreixi perquè les fulles no perdin el gust característic. Al mercat de Puigcerdà hi ha una pagesa que en ven, netes i a punt perquè puguem fer-ne amanides de curta durada com aquesta.

De tota manera, com que la temporada de la xicoia és molt curta, si no n'aconseguiu podeu substituir-la per escarola.

Amanida de fonoll, carxofes i pernil

Per a 4 persones

- 3 bulbs de fonoll
- 3 carxofes
- 70 g de créixens vermells
- 40 g de pernil ibèric en talls fins
- 12 g de rave picant (raifort)
- 4 festucs
- ½ llimona
- julivert
- sal

Per a la vinagreta

- 400 ml d'oli d'oliva verge extra
- 80 ml de vinagre de Xerès
- ½ cogombret envinagrat

Elaboració

Prepareu la vinagreta triturant amb el túrmix el cogombret amb el vinagre i l'oli. Reserveu-la.

Netegeu el fonoll tot enretirant-li la base i les capes superiors. Talleu-lo ben fi amb la mandolina. Deixeu-lo reposar 30 minuts en un bol amb aigua freda i gel.

Peleu les carxofes, elimineu-ne la base i la part superior i deixeu només els cors. Ratlleu-los amb la mandolina. Deixeu-los reposar 10 minuts en un bol amb el suc de mitja llimona i unes branques de julivert.

Netegeu els créixens amb aigua i escorreu-los.

Escorreu els ingredients que teniu en remull i passeu-los a un bol gran. Aboqueu-hi la vinagreta i barregeu-ho tot. Afegeu-hi sal.

Emplateu l'amanida. Col·loqueu per sobre el pernil. Ratlleu el rave picant i els festucs i ja ho teniu a punt per servir.



Esqueixada de bacallà

Per a 4 persones

- 1 morro de bacallà
- 1 escarola
- 50 g d'olives empeltre
- 2 tomàquets
- oli d'oliva verge extra
- brots tendres al vostre gust

Per a la vinagreta

- 25 ml de vinagre de Xerès
- 100 ml d'oli d'oliva verge extra
- sal

Elaboració

Dessaleu el morro de bacallà (el procediment el trobareu a la recepta de bacallà a la grandi colloni, pàg. 161) i talleu-lo a rodanxes fines.

Per preparar l'oli, lleveu el pinyol de les olives negres i tritureu-les amb el doble de quantitat d'oli, fins a aconseguir una olivada. Ho tastem i hi afegim sal si és necessari (tingueu en compte que el bacallà conservarà un punt de sal).

Talleu el tomàquet en quarts, i amb un ganivet de puntilla talleu-los la pell. Separem la carn del cor. De la carn, feu-ne petits daus.

Netegeu l'escarola, descartant la part groga. Deixeu-la mitja hora en un bol amb aigua i gel perquè agafi fortalesa. Escorreu-la bé amb una centrifugadora.

Prepareu una vinagreta amb quatre parts d'oli, una de vinagre de Xerès i un pessic de sal.

Munteu el plat fent una corona de rodanxes de bacallà. Al centre, col·loqueu un buquet d'escarola amanida amb la vinagreta. Amaniu el bacallà amb l'olivada. Decoreu el plat amb els daus i els cors dels tomàquets i uns brots al vostre gust (a la foto, brots de pèsols).

La varietat empeltre d'olives és una de les més antigues a casa nostra. Procedent del Baix Aragó, té molta presència també a Tarragona i a Mallorca. Les seves olives són negres de manera natural, fruit de la maduració a l'arbre, sense la intervenció de procediments químics. Se'n sol fer un oli afruitat i amb un punt dolç, però també són olives molt bones per consumir a taula i per fer-ne olivades com la d'aquesta recepta. Consumiu el plat ben fred.

