

Coleslaw

Ingredients:

- 4 pastanagues
- 1 ceba dolça
- ½ col
- 3 cullerades de maionesa (de pot o casolana)
- 2 cullerades de mostassa
- 1 cullerada Salsa tipus Perrins
- 1 ceta Pebre vermell dolç o picant (com ens agradi)
- Sal

Preparació:

Rentem i pelem les verdures.

Amb un ratllador gros, ratllem les pastanagues. Tallem la ceba i la col en juliana fina (a tires llargues i fines) barregem en un bol les 3 verdures.

En un bol posem les verdures, la maionesa, la mostassa, la salsa perrins, una mica de sal i el pebre vermell, ho barregem bé.

Posem a punt de sal i ho integrem tot bé, deixem reposar en nevera 20 minuts.

Tip: si volem que ens quedi més untuosa posem 4 cullerades de nata líquida.



Showcooking d'Arnau París a Guissona, divendres 11 de novembre de 2022



Steak Tartar

Ingredients:

- 200 g de filet de vedella (net)
- 1 cullerada de tàperes
- ½ ceba
- 1 ou
- 1 cullerada de mostassa
- 1 cullerada d'oli
- Gotes de tabasco
- Salsa perrins
- Sal
- Pebre
- Bastonets de pa
- 2 filets d'anxova

Preparació:

Amb un ganivet esmolat, tallem la carn a daus petits.

Piquem a dau petits, la ceba, les tàperes i les anxoves.

En un bol posem un rovell d'ou, una cullerada de mostassa, una cullerada d'oli, i ho emulsionem amb unes varetes. Afegim la salsa perrins i tabasco al gust, ho barregem bé. Afegim la ceba, les tàperes i les anxoves, barregem bé. Posem la carn, un punt de sal i pebre i ho barregem bé.

Per finalitzar un cop al plat, ho acabem amb uns bastonets de pa que podem trencar o bé deixar sencers.



Torrada amb figues i anxoves

Ingredients:

- 1 llesca de pa de pagès
- 2 figues
- 3 filets d'anxova
- 1 burrata o mozzarella fresca
- Oli d'oliva
- 2 figues seques
- 2 grans d'all (opcional)

Preparació:

Torrem les llesques de pa de pagès.

Tallem les figues per la meitat i les freguem contra el pa com si fos pa amb tomàquet. Si volguéssim posar-hi all, el fregaríem contra el pa just abans de la figa. Ho amanim amb oli.

Escorrem la burrata i la desfilem amb els dits, la col·loquem sobre del pa.

Tallem a daus petits 2 figues seques que posem per sobre la burrata.

Amanim amb oli i col·loquem 3 filets d'anxova per torrada.

