

# FESOL DEL GANXET

del 15 de  
novembre al 31  
de desembre  
de 2010

del Maresme

Arenys de Mar

Caldes d'Estrac

Malgrat de Mar

Palafolls

St. Vicenç de Montalt

Tordera



editen



Productes de la terra  
**Maresme**

El Consell Comarcal del Maresme amb el suport de la Diputació de Barcelona treballem per donar a conèixer els productes de qualitat, en el marc del projecte "Productes de la terra - Artesania Alimentària"

col·laboren

Ajuntament d'Arenys de Mar - Tel. 93 792 26 01 – 93 795 70 39

Ajuntament de Caldes d'Estrac - Tel. 93 791 00 05 - 93 791 05 88

Ajuntament de Malgrat de Mar - Tel. 93 765 33 00 - 93 765 56 42

Ajuntament de Palafròls - Tel. 93 762 00 43

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt - Tel. 93 791 05 11

Ajuntament de Tordera - Tel. 93 764 28 16



Diputació  
Barcelona

Àrea de Desenvolupament Econòmic  
Delegació de Turisme



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA

# Descarrega't la guia del Maresme al teu mòbil

## SMS "Maresme" al 5195

(0,15 euros + IVA)

Informació

[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

Tel. 93 741 11 61

URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>

Bluetooth, apropant-vos a la seu del Consorci o a qualsevol de les oficines de turisme locals.

De PC a mòbil, més informació de descàrrega al web del Consorci:

[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.

## Introducció

Benvinguts/es a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent, que combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de dos parcs naturals. El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta (la varietat més important és l'anomenada pájaro) i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet pometa del Maresme i el tomàquet de Montserrat (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fols del ganxet de Malgrat de Mar, Caldes d'Estrac i Tordera, i els bolets del baix Maresme (a la tardor). La cuina amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és una vinya urbana ubicada entre el mar i la muntanya. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, al

mes de setembre. Restaurants amb estrelles Michelin: Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles, i Hispània, a Arenys de Mar, amb una estrella. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

Consorci de Promoció Turística  
Costa del Maresme

## Productes de la terra artesanía alimentària

La mongeta del ganxet és un dels productes d'horta del Maresme que té una denominació d'origen protegida (DOP), un reglament que vetlla per tal que es compleixin tots els requisits necessaris, des de la producció fins a la comercialització, per aconseguir un producte de màxima qualitat.

La mongeta del ganxet es caracteritza per tenir forma de ronyó, ser aplanada i de grandària mitjana. El gust suau, fi i persistent, la seva cremositat i una pell molt fina que fan que pràcticament no es noti fan de la mongeta del ganxet un dels llegums més apreciats a Catalunya.

Tot i que es conrea a nombroses comarques de Catalunya, només al Maresme, el Vallès Oriental i l'Occidental la mongeta del ganxet està protegida per la DOP, la qual cosa garanteix la màxima qualitat del producte. És també en aquestes tres comarques on es dona la major part de la producció, una bona part de la qual es comercialitza mitjançant les cooperatives agràries.

A continuació es relacionen els productors

de mongeta del ganxet del Maresme que estan inclosos en el cens de productors de productes de la terra i artesanía alimentària del Maresme.

### ALELLA

#### PAU GUTIÉRREZ PEDEMONTE

652 53 18 07  
lhorddenpau@moviments.net

### ARENYS DE MUNT

#### LLUÍS FIDEL

609 74 92 47  
lluïsfidel@hotmail.com

#### ENRIC MAJÓ FERRAN

606 23 92 21  
enr4433@gmail.com

### ARGENTONA

#### GRANGES LES ESCOMES SL

670 08 62 30  
agroargent@telefonica.net

#### BELLATRIU SCP

657 98 22 19  
bellatriu@hotmail.com

### CABRERA DE MAR

#### PERE RIBOSA

646 53 64 27

#### HORTICULTURA NOE SCP

609 46 92 15  
noexufre@hotmail.com

#### CAN SALA D'AGELL

93 759 01 44

### MALGRAT DE MAR

#### AGRÍCOLA DEL PROGRÉS GARBÍ SCC

93 761 17 59 - 627 44 41 53  
xavierprogresga@terra.es

### PALAFOLLS

#### CONCA DE LA TORDERA SCCL

93 762 03 52 - 667 69 38 55  
ramon@concadeltordera.com

#### HORTICULTURA SOMS CB

629 38 14 97  
somsmartinez@hotmail.com

### SANT ANDREU DE LLAVANERES

#### JOAN MORA

610 77 11 36  
moragraupera@hotmail.com

#### LLORENÇ GÓMEZ MARRÈ

636 78 56 49  
immagomez@hotmail.es

#### HORTA FAMÍLIA RABASSA

660 59 46 56

### SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

#### CAL MOLINÉ

93 763 00 61  
aleix\_8\_21@hotmail.com

#### JAUME PLA I JUBANY

628 05 46 15  
plajaume@yahoo.es

### TORDERA

#### AGRÀRIA BAIXA TORDERA

93 764 00 43  
agraria@cooperativaagrariatordera.cat



## Bacallà amb l'oli amb fons de fesols del ganxet

Poseu en remull els fesols la nit abans, bulliu-los amb aigua i sal i reserveu-los. Poseu en remull un morro de bacallà gruixut durant 24-48 hores (canviant l'aigua).

Escorreu-lo bé, enfarineu-lo i fregiu-lo. En una cassola de fang poseu-hi al fons els fesols del ganxet cuits i a sobre col·loqueu-hi el bacallà i l'allioli. Cal posar-ho al forn a 220º C durant uns 15 minuts.

**Restaurant La Torreta, Malgrat de Mar**

## Fesols amb bròquil

Temps de cocció: 30 minuts  
1 bròquil  
½ kg de fesols del ganxet  
4 llonzes de bacó a trossets  
1 all  
julivert

Poseu en remull els fesols tota la nit. Coeu el bròquil i els fesols per separat. Una vegada estiguin bullits, fregiu el bacó amb all i julivert, afegiu-hi els fesols i el bròquil i sofregiu-ho durant 5 minuts.

**Rostisseria Montse, Tordera**

## Ous estrellats amb foie i fesols del ganxet de Malgrat

Ingredients per a 4 persones:  
400 g de fesols del ganxet de Malgrat cuits  
100 g de foie d'ànec fresc  
2 ous grossos

### Elaboració

En una paella sense gens d'oli i que no estigui gaire calenta s'hi couen uns trossos de foie d'ànec fresc, els quals ja deixen anar el seu propi greix. Quan s'hagi desfet part d'aquest greix, s'hi afegeixen els fesols del ganxet, que prèviament haurem posat en remull i bullit el dia abans, i se salta tot just perquè agafin el gust de foie.

Agafem dos ous grossos i els fregim sense que quedin gaire fets. Emplatem els fesols i els trossos de foie, hi afegim els dos ous ferrats per sobre, els esparraquem amb dos ganivets perquè quedin ben trencats i repartits i els servim a la taula. Bon profit.

**Restaurant Arc de Tapes, Malgrat de Mar**

## Saltat de calamarsons, bolets i fesols del ganxet amb reducció de trufa negra

Ingredients per a 4 persones:  
400 g de fesols del ganxet  
500 g de calamarsons  
500 g de bolets de temporada  
2 grans d'all

1 trufa, ½ got de brandi, 1 got d'aigua  
sucre, oli i julivert

### Elaboració

Poseu en remull els fesols la nit abans, bulliu-los amb aigua i sal i reserveu-los. Afegeu ½ kg de bolets de temporada, netegeu-los i fregiu-los amb oli d'oliva amb dos grans d'all. Quan estiguin mig fets, afegiu-hi els calamarsons i, quan aquests estiguin blancs i una mica torrats, afegiu-hi els fesols remenant-los i barrejant-los bé.

Emplatau-ho amb un motlle al mig del plat i decoreu-ho amb una branca de julivert. Afegiu al voltant del motlle la reducció de trufa.

Reducció de trufa: agafeu una trufa, ratlleu-la i fregiu-la en un cassó amb oli. Quan estigui daurada, afegiu-hi ½ got de brandi, un got d'aigua i una cullerada grossa de sucre. Deixeu-ho reduir a la textura de caramel.

**Restaurant Celmar, Malgrat de Mar**

## Tàrtar de bacallà amb fesols del ganxet

Ingredients per a 4 persones:  
400 g de bacallà, 400 g fesol del ganxet, 4 cebes petites, 40 g d'olives verdes i 40 g d'olives negres sense pinyol, 4 tomàquets petits, 4 grans d'all, 40 ml de vinagre de xerès, una mica de llimona Mostassa, julivert, sal i pebre negre

### Elaboració

Primerament preparem l'olivada: en un bol es barreja una mica d'oli, llimona, mostassa, les cebes ben picades i el julivert barrejat amb l'all (que l'aixafarem perquè ens aportí el gust i després el retirarem) i un polsim de pebre. Després retirem les espines del bacallà i el piquem amb l'ajuda d'un ganivet. Per una altra banda, tallem a daus petits el tomàquet i hi afegim una mica de vinagre. Piquem també les olives.

A continuació, guardem els fesols del ganxet prèviament bullits i refredats, els daus de tomàquet i el bacallà a la nevera durant una hora.

Passada l'hora, i amb l'ajuda d'un motlle rodó i per capes, col·loquem a la base el bacallà seguit d'una capa mongetes, olives, tomàquet i l'olivada.

Es pot servir acompanyat d'un petit manat d'enciams per acabar de guarnir el plat.

**Restaurant Pizzeria Nolo, Malgrat de Mar**

## Embolcall de peus de porc farcits de mongetes del ganxet

Ingredients per a 4 persones:

2 peus de porc cuits  
200 g mongetes del ganxet  
2 folis de pasta filo  
1 ou de gallina, 2 ous de guatlla  
6 cirerols, 2 guindes en vinagre  
2 olives negres sense pinyol  
sal, pebre, pebre vermell dolç i picant,  
julivert i oli d'oliva verge

Agafem els peus de porc i els traiem els ossos. Coem les mongetes, les posem a la paella amb un raig d'oli i les saltegem amb ½ cullereta petita (de cafè) de pebre vermell picant i ½ cullereta de pebre vermell dolç. Estirem un foli de pasta filo, posem la base de peus de porc i hi afegim les mongetes, sal i pebre al gust. El tanquem embolicant-lo amb molt de compte per no trencar-lo i amb l'ajuda d'una escumadora posem l'embolcall en una safata de forn. Pintem amb l'ou i el posem al forn durant 10 minuts a 170 graus. Un cop estigui daurat, el retirem del forn i el tallem en forma de briox. Es pot acompanyar el plat decorant-lo amb uns ous de guatlla cuits, mongetes, cirerols, guindes en vinagre, olives negres i un toc de julivert.

**Recepta facilitada pel restaurant Sant Ponç, Tordera**

## Fesols amb cloïsses

Temps de cocció: 45 minuts

½ kg de fesols del ganxet  
2 cebes  
2 alls  
1 julivert  
½ kg de cloïsses  
1 got de vi blanc  
1 got de caldo de peix

Poseu en remull els fesols tota la nit. Fregiu la ceba, l'all i el julivert. Afegiu-hi les cloïsses i els fesols. Coeu-ho a foc lent durant 15 minuts i afegiu-hi un gotet de vi blanc i caldo de peix.

**Receptes Rostisseria Montse, Tordera**



## Arenys de Mar

### Restaurant Voramar

Passeig Musclera, 10 Tel.: 93 791 09 44  
Mongetes del ganxet amb sipions i cloïsses  
Preu: 15 €

Visites recomanades al municipi:

- Torre dels Encantats
- Port

## Caldes d'Estrac

### Restaurant Fonda Manau

Sant Josep, 11. Tel.: 93 7910459  
info@manau.cat  
www.manau.cat  
Tancat dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous.  
XII Mongetada de Caldes d'Estrac (Fins el 12 de desembre)  
Tastet d'empedrat  
Pastisset calent de mongetes del ganxet, bacon i botifarres negra i del perol  
Llom de tonyina amb Gorgonzolla  
Pastís de full amb (cremat al moment) i maduixots del maresme  
Cafè. Aigua. Vi Blanc Pescador o Marquès d'Alella o Raimat Rosat o negre Castell de Perelada 3 Finques o cava Perelada Brut .  
Preu: 33,50 € (I.V.A. inclòs)  
Mínim 2 persones

### Restaurant Mariagalante (Hotel Colon)

Pl. de les Barques, s/n. Tel.: 93 791 04 00  
www.hotel-colon.net  
Copa de cava de benvinguda  
Detall de benvinguda  
Cassola de mongetes del ganxet amb botifarra i cargols a l'estil de l'Empordà  
Llom de bacallà gratinat amb all i oli i mongetes del ganxet  
Tiramisú artesà amb gelat dolç de llet  
Celler  
Vi blanc Blanc de Pacs (DO Penedès) o vi negre Viña Eguia criança (DO La Rioja)  
Cafè, aigua i pa. Preu: 35 € (IVA inclòs)

### Restaurant Can Suñé

Callao, 4 Tel.: 93 791 00 51  
www.cansune.com  
info@cansune.com  
Obert de dijous a diumenge  
Nits de divendres i dissabtes  
Crema de carbassa, moniato rostit i mongeta del ganxet amb floquets de formatge parmesà  
Subtileses d'escalivades amb esqueixada, anxoves, mongetes del ganxet i romesco suau  
El nostre guisat de mongetes del ganxet amb llagostins i cloïsses  
Pastís de mató amb mel i fruits secs o Gelat de vainilla fet a casa  
Cava Parató brut o vi negre Castell de Peralada criança o vi blanc Parxet Marquès d'Alella  
Aigües, cafè o infusions  
Coca torrada amb tomàquet feta a casa  
Preu per persona: 39,75 € (IVA inclòs)  
(mínim 2 persones)

### Restaurant Petit Suñé

Riera, 10 Tel.: 93 791 32 72  
www.cansune.com  
info@cansune.com  
Obert de divendres a diumenge  
Migdies i nits  
Crema de carbassa, moniato rostit i mongeta del ganxet amb floquets de formatge parmesà  
Coca de pa feta al nostre obrador amb escalivada i anxoves  
Sèpia a la brasa de carbó amb timbal de mongetes del ganxet  
Braç de gitano trufat a la taronja i regat

amb xocolata o  
Sorbet amb suc de llimona i llima  
Cava Parató brut o vi negre Castell de Peralada criança o vi blanc Parxet Marquès d'Alella  
Aigües, pa, cafè o infusions  
Preu per persona: 39,50 € (IVA inclòs) (mínim 2 persones)

### Restaurant Marola

Passeig dels Anglesos, 6. Tel.: 93 791 32 00  
Tancat dimarts i nits de diumenge a dijous .  
Aperitiu Marola amb vermut de la casa  
Mongetes del ganxet amb cloïsses  
Calamars saltats amb mongetes del ganxet  
Gelat de vainilla amb xocolata calenta  
Celler: Blanc de Blancs de Puig Munts o Castell de Peralada  
Coca de pa torrada amb tomàquet. Aigua  
Sant Aniol.  
Cafè Brasília  
Preu: 30 € (IVA inclòs)  
Visites recomanades al municipi:

- Banys termals
- Fundació Palau. Picasso a Caldes



## Sant Vicenç de Montalt

### Restaurant La Caleta

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45

Tel.: 93 791 16 58

Horari: 13 h a 16 h Dimarts tancat

Cloïsses amb mongetes

Bacallà amb mongetes

### Restaurant Secrets

Costa Brava, 8. Montalpark

Tel.: 93 791 13 79

restaurantsecrets@hotmail.com

Obert cada dia

Nits tancat de diumenge a dijous

Llom de bacallà sobre llit de fesols del ganxet

Visites recomanades al municipi:

- Nucli antic, masies i cases pairals (segles XVI – XVII)
- Passeig marítim (ps. Marquès Riera) i xalets modernistes

## Malgrat de Mar

### Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet

26 de novembre - 12 de desembre

#### Restaurant Arc de Tapes

Passeig Marítim, 30

Horari: divendres i vigílies de 18 a 24 h

Dissabtes, diumenges i festius

de 13 a 24 h

Ous estrellats amb foie i fesols del ganxet

de Malgrat

Cassoleta de fesols del ganxet de Malgrat

i fesols menuts amb cansalada viada i

botifarró de Castellà

Samfaina de pebrot amb bacallà i fesols

del ganxet de Malgrat

#### Restaurant Celmar

Mallorca, 71 Tel.: 93 761 09 68

Horari: de dilluns a dijous de 13 a 15.45 h

De divendres a diumenges de 13

a 15.45 h i de 20 a 23 h

Lasanya de carpaccios de textures del

mar amb fesols del ganxet de Malgrat,

tomàquet confitat i oli de piquillo i

d'olives de l'Aragó

Tallarines de canada de la costa sobre llit

de fesols del ganxet de Malgrat i bolets

#### Restaurant Pizzeria Nolo

Sant Esteve, 61 Tel.: 93 765 46 59

Horari: de 13 a 15.30 h de dimarts a

divendres

Divendres i dissabte de 20 a 24 h

Amanida pilona

Tàrtar de bacallà amb fesols del ganxet

(per a 4 persones)

### Restaurant La Torreta

Av. Costa Brava, 79

Tel.: 93 761 05 46

Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h

Divendres i dissabtes fins a les 24 h

Crep de fesols del ganxet amb moniato

Bacallà amb all i oli amb fons de fesols

del ganxet

## Mercat de pagesos

### 6 de desembre

Al barri antic amb venda de productes

del pla de Grau, durant el matí, dins dels

actes de Festa Major de Sant Nicolau

Hí col·labora: Cooperativa Agrícola

Progrés-Garbí

Visites recomanades al municipi:

- Parc Francesc Macià
- Delta del Torderà

# Tordera

Del 15 novembre al 31 desembre

## Cafeteria Rostisseria Montse

C. Joan Maragall, 29 Tel.: 93 764 58 82  
Mongetes del ganxet amb bròquil  
Mongetes del ganxet amb cloïsses  
Plats només disponibles els dimarts, dijous i dissabtes  
Es reserven taules

## Restaurant Can Casellas

Veïnat de Sant Jaume, 6  
Tel.: 93 764 54 77  
Menú diari i menú de cap de setmana  
Dimarts tancat  
Collita pròpia de verdures i mongetes del ganxet  
Com a plats representatius nostres:  
Espotlla de xai confitada vint-i-quatre hores amb la seva salsa  
Cueta de rap amb patates confitades i gratinada amb alloli de mel  
Plats per les Jornades Gastronòmiques de la Mongeta del Ganxet:  
Cloïsses amb carxofes i mongetes del ganxet  
Botifarra del perol saltejada amb mongetes del ganxet i alloli de pera  
Bacallà confitat amb trinxat de la Cerdanya i mongetes del ganxet

## Restaurant Cal Nano

Veïnat de Sant Pere, 29  
Tel.: 93 764 53 82 / 93 495 11 44  
Cuixa d'ànec confitada i mongetes del ganxet caramel·litzades

Morro de bacallà gratinat amb mussolina de mel i mongetes del ganxet  
Plats disponibles al menú degustació de divendres i dissabtes nit:  
1rs: 4 tastets  
2ns: 2 plats amb guarnició de mongeta (a escollir)  
Menú diari  
Dimarts escudella i carn d'olla  
Dimecres tancat

## Hostal Sant Ponç

Veïnat de Sant Ponç, 14  
Tel.: 93 764 51 78  
Embolcall de peus de porc farcit amb mongetes del ganxet  
Plat només disponible en carta els caps de setmana  
Menú diari: 4,99 €  
Menú dissabtes: 18 €  
Menú diumenges i festius: 20 €  
Esmorzar oferta: 3,5 €  
(amb beguda i cafè)  
Esmorzars de forquilla els caps de setmana  
Pollastre a l'ast + guarnició: 7,5 €

## Restaurant Ca La Maria

Urbanització Sant Daniel, 99  
Tel.: 93 764 08 05 / 93 764 09 34  
Amanida de mongeta del ganxet  
Mongetes del ganxet amb botifarra de Tordera  
Mongetes del ganxet estofades  
Mongetes del ganxet amb cloïsses  
4 plats afegits a la carta. De dilluns a diumenge dinars i sopars  
Menú diari 10 € i festius 15 €

Obert cada dia  
Disposem d'habitacions amb bany complet i TV. Obert tot l'any.  
Organització de banquets, comunions i altres esdeveniments

## Bodega La Andaluza

Camí Ral, 77 Tel.: 93 764 55 52  
Timbal de mongetes del ganxet i confit d'ànec  
Mongetes del ganxet amb cloïsses i encenalls de sèpia  
Trita amb botifarra del perol amb mongetes del ganxet  
Plats afegits a la carta com a suggeriments. De dilluns a diumenge dinars i sopars  
Menú diari: 9,5 €  
Menú cap de setmana: 15 €  
Dilluns tancat

## Bar restaurant Can Pujol

C. Roger de Flor, 4-6 Tel.: 93 764 04 22  
Amanida de bacallà amb tres textures de tomàquet  
i mongetes del ganxet 8,5 €  
Mandonguilles de xai amb mongetes del ganxet 9,95 €  
Plats afegits a la carta disponibles tots els dies de la setmana només per dinar  
Dimarts tancat  
Menú de dilluns a divendres  
Menú festius i de caps de setmana  
Esmorzars de forquilla i carns a la brasa  
Embotits ibèrics i entrepans variats  
Menjador privat per a grups

## Barbacoa Can Dieta

Veïnat de Sant Andreu  
C. Tramuntana, 9 Tel.: 93 764 04 28  
Diverses especialitats amb mongetes del ganxet disponibles tot l'any

## Bar restaurant Beltran 9

Polígon industrial Can Verdalet, c. D, nau 112 Tel.: 93 764 35 04  
Galtes de vedella amb rossinyols i mongetes del ganxet  
Sèpia amb mongetes del ganxet  
Plats afegits a la carta només els caps de setmana:  
dissabtes (esmorzar i dinar) i diumenges (esmorzar)  
Plat estrella: peus de porc "Al meu estil"  
Menú diari de 8,5 €

## Restaurant Les Ferreres

Urbanització Les Ferreres, s/n  
Tel.: 93 764 06 07  
Botifarra amb mongetes del ganxet  
Milfulls de botifarra del perol amb mongetes del ganxet (làmines de patata, poma i botifarra de perol)  
Plats afegits a la carta cada dia, inclòs el cap de setmana, per esmorzar i dinar  
Cada dimarts migdia: escudella i cam d'olla  
Cada dijous migdia: menú 10 € + ball  
Cada dissabte nit: sopar + ball  
Visites recomanades al municipi:  
\*Parc Prudenci Bertrana i entorn natural  
\*Ermites: Hortsaninyà, Sant Ponç, Vallmanya, Sant Tou, Sant Pere, Sant Andreu, Sant Daniel



# Palafolls

## III Mostra Gastronòmica de Palafolls

25 i 26 de novembre

Per tercer any consecutiu gaudeix de les propostes gastronòmiques proposades per més de 10 restaurants de Palafolls. Assaboreix més de 20 plats diferents de la mà de l'Associació de Comerciants i Empresaris de Palafolls (ACEP), La Cuina d'en Toni, el restaurant Antic Sindicat, el restaurant Ca l'Estevenet, el restaurant Can Lucas, el restaurant Casa Oms, el restaurant Chez José, el restaurant El Balconet, el restaurant El Cep, el restaurant Masia Can Gibert, el restaurant Reverter II, el restaurant Sumac, Vins Masens i amb la col·laboració de Cafès Cornellà, Disbesa, Forn de Pa Garriga, Forn de Pa l'Aldosa i Cooperativa Conca de la Tordera.

Dies: 25 i 26 de novembre. Preu: 30 €  
Lloc: Teatre de Palafolls. Hora: 21 h  
Aforament limitat. Venda anticipada de les entrades a partir del 18 d'octubre a El Cafè de Palafolls.

Els plats que s'oferiran a la Mostra es podran gaudir fins al 15 de novembre als restaurants

## Jornades Gastronòmiques

Del 25 de novembre al 15 de desembre

### Receptes degustació

#### Restaurant El Cep

C. Ramon Turró, 61 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 765 25 85

### Canelons farcits de confit d'ànec amb foie

Ingredients:

1 ànec confitat, 1 ceba, 2 grans d'all, 1 porro, 1 copa de xerès sec, 1 cullerada de farina, beixamel, sal i pebre plaques de pasta de canelons formatge ratllat emmental

Preparació:

Desosseu l'ànec i reserveu-lo. En una cassola amb una mica d'oli sofregiu la ceba, l'all i el porro. Quan estigui ben daurat, afegiu-hi el xerès i seguidament l'ànec esmicolat i deixeu-ho 5 minuts més a foc suau. Després afegiu-hi la farina i el foie i daureu-ho una mica. Tot seguit passeu-ho per la picadora, bulliu les plaques de pasta i enrotlleu-ho. Prepareu una safata per anar al forn i poseu-hi els canelons, la beixamel i el formatge ratllat. Gratineu-ho al forn i llest per a servir.

#### Restaurant Casa Oms

Ctra. Malgrat-Palafolls – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 762 00 49 / 93 765 70 72  
Fax: 93 765 70 71  
A/e: casaoms@hotmail.com  
www.casaoms.com

### Jarret de vedella en ragoût amb cervesa suau i bolets de temporada

Ingredients:

2 kg de llata tallada a daus, 2 dl d'oli de gira-sol, 700 g de ceba tallada a làmines, 200 g de poma tallada a làmines, 200 g de pinya (retals), 1 L de cervesa negra, 1 fulla de llover, sal i pebre, farina, 1 kg de bolets de temporada, 2 litres de fons d'au

Procediment:

Salpebreu la carn, enfarineu-la i fregiu-la lleugerament. Afegiu-hi la ceba i coeu-ho fins que comenci a estovar-se. Tot seguit afegiu-hi la fruita, coeu-ho a foc lent uns 20 minuts, afegiu-hi la cervesa i evaporeu-ho a foc lent a la meitat. A continuació afegiu-hi el fons, el llover, salpebreu-ho i coeu-ho a foc lent. Quan la carn estigui tova, coleu-la amb un xinès. Rectifiqueu-ne el gust i la textura. Per acabar, saltegeu els bolets a part, introduiu-los al ragoût i coeu-ho 10 minuts.

### Mousse de bacallà amb saltejat de mongetes del ganxet, botifarra negra i cansalada

Per a la mousse de bacallà:

Ingredients:

700 g de bacallà remullat i dessalat  
½ litre d'oli d'oliva, ½ litre d'oli de gira-sol, 250 g de nata líquida, 2 grans d'all aixafats, 1 bitxo picant, 2 fulles de gelatina

Procediment:

Perfumeu l'oli amb els alls i el bitxo picant a 90°. Incorporeu-hi el bacallà i coeu-ho 2 minuts. Decanteu-ho i tritureu-ho tot amb la batedora. Afegiu-hi 250 g de l'oli de coure el bacallà i diluïu-hi les 2 fulles de gelatina, prèviament remullades amb aigua i gel. Finalment afegiu-hi la tat i ompliu els motlles.

Per a la mongeta del ganxet saltejada per a 10 persones:

Ingredients:

una cullera sopera d'all i una cullera sopera de julivert  
1 kg de mongeta del ganxet  
2 botifarres negres  
½ kg de cansalada viada

Procediment:

Poseu la mongeta del ganxet en remull el dia abans i bulliu-la. En una paella a part saltegeu la cansalada i la botifarra

negra. Afegiu-hi les mongetes del ganxet ja cuites, saltegeu-ho a foc mitjà uns dos minuts i reserveu-ho.  
Acabat i presentació:  
Desemmoltleu la mousse de bacallà, poseu-hi a sobre la mousse i dues cullerades del saltejat de mongetes del ganxet i decoreu-ho amb una mica d'olivada o oli verd al vostre gust.

### **Restaurant Chez José** **Masia Mas Reixach**

Av. Mas Reixach, 13 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 765 01 56 / 609 320 971  
A/e: chezjose@hotmail.com  
www.masreixacj-chezjose.com  
Petxines variades gallegues a l'estil de la Masia  
Peus de porc farcits de bolets i trufa amb reducció de porto

### **Restaurant Antic Sindicat**

C. Sant Genís, 26 – 08389 Sant Genís de Palafolls (Palafolls)  
Tel.: 93 764 60 78

## **Empanada de rap**

Prepareu la massa o compreu-la. Feu un sofregit de ceba, all, pebrot vermell i pebrot verd fregit. Tot seguit poseu en una safata untada de mantega la massa estirada i a sobre afegiu-hi una mica de sofregit i el rap a rodanxes, i a sobre poseu-hi una nova capa de massa. Doblegueu els costats de la massa com si fos un cordill. Al mig feu-hi un forat i amb un pinzell envernisseeu-ho amb un ou batut.

Guatlles amb salsa agredolça amb bolets Salpebreu i emboliqueu les guatlles amb cansalada i col, afegiu-hi un raig d'oli d'oliva i poseu-ho 12 minuts al forn. Afegiu-hi les verdures (pastanagues, ceba, alls, tomàquet, llorer, farigola). Afegiu-hi un raig de vi blanc i dues tasses de caldo i poseu-ho tot junt 12

minuts més al forn.  
Retireu les guatlles i afegiu-hi melmelada de fruites del bosc i dues copes de vi ranci. Saltegeu els bolets i feu-ho bullir tot junt durant cinc minuts.

## **Suquet de rap amb gambes i rossinyols**

Ingredients:

1 rap de més o menys 1,5 kg,  
200 g de gambes, 500 g de rossinyols,  
50 g de mantega, 2 cebes, 2 grans d'all,  
oli, sal i pebre, 1 cullerada de farina,  
1 copa de xerès sec o conyac,  
fumet de peix, 1 nyora  
tomàquet natural, 2 fulles de llorer  
Feu una picada amb julivert, una mica de fetge de rap, 1 gra d'all, ametlles, avellanes i pinyons

Preparació:

Netegeu el rap i reserveu-ne el cap i la pell. Peleu les gambes crues i reserveu-ne els caps. Aleshores tallem el rap a rodanxes i passeu-lo per la paella. A la mateixa paella saltegeu les gambes i els rossinyols i reserveu-ho. En una cassola sofregiu amb mantega i oli de ceba l'all, la nyora i el llorer, i després afegiu-hi el cap de rap, la pell i els caps de gambes. Quan estigui ben ros, flamegeu-ho amb xerès o conyac.

A continuació cobriu-ho amb el fumet de peix i deixeu-ho bullir a foc lent durant 90 minuts. Passeu-ho pel colador xinès i reserveu-ho.

Feu un sofregit nou i incorporeu-hi

el rap, els rossinyols, les gambes i el suquet.  
Per acabar feu la picada. Deixeu-ho 5 minuts i rectifiqueu-ho de sal i pebre.

### **La Cuina d'en Toni**

C. Capdevila, 83 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 762 03 93 – 629 458 857

## **Pebrots del piquillo farcits de bacallà amb crema de gambes**

Ingredients:

pebrots del piquillo, brandada de bacallà peix de roca, gambes de Blanes, mantega, farina, sal i pebre blanc, oli, brandi

Preparació:

Feu una brandada de bacallà molt suau; farciu els pebrots i quan els tingueu farcits poseu-los en una cassola de fang. Per a la crema:

Feu un fumet de peix de roca i poseu-hi sal i pebre. Deixeu-lo bullir uns 30 minuts i coleu-lo.

Peleu les gambes i guardeu-ne els caps i la pell; aparteu la carn de la gamba. Poseu una paella al foc amb oli i fregiu els caps i la pell. Quan estigui una mica torrat, flamegeu-ho i passeu-ho per la batedora i el colador xinès i afegiu-ho al fumet. En una paella poseu-hi la mantega. Quan estigui desfeta afegiu-hi la farina i feu un roux, que barrejareu amb el fumet, del qual us sortirà la crema de gambes. Aboqueu aquesta crema a la

cassola dels pebrots.  
Agafeu la carn de les gambes que heu reservat i afegiu-la a la cassola. Deixeu-ho bullir 8 minuts a foc lent i ja ho podreu servir.

## Pomes farcides de cua de vedella amb moixernons

Ingredients:  
pomes reineta, cua de vedella, cebes, pastanagues, porros, api, moixernons, vi ranci, oli, sal i pebre

Preparació:  
Primer de tot buideu les pomes i escaldeu-les en una cassola amb aigua durant 5 minuts a foc lent. Escorreu-les i deixeu-les refredar.

En una cassola poseu-hi l'oli i quan estigui ben calent afegiu-hi les cues de vedella tallades a trossos prèviament salpebrades i deixeu-les rostir.

Seguidament poseu-hi les verdures tallades i quan estiguin cuites afegiu-hi el vi ranci.

Quan el vi s'hagi reduït, cobriu-ho d'aigua i deixeu-ho bullir a foc lent. Passeu la salsa per un colador xinès i reserveu-la.

Agafeu la cua de vedella i separeu la carn dels ossos. Piqueu-la ben fina i amb una cullera farciu les pomes i poseu-les en una safata al forn.

En una paella saltegeu els moixernons i poseu-los al voltant de les pomes. Afe-

giu-hi la salsa, deixeu-ho dins del forn durant 15 minuts i ja ho podreu servir.

### Restaurant Reverter II

Ctra. N-II, km 677,4 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 762 02 30

## Empedrat Can Reverter II

Ingredients per a 4 persones:  
200 g de bacallà dessalat, 200 g de salmó marinat, 400 g de fesol blanc cuit  
1 cebeta, 50 g d'olives verdes sense os  
50 g d'olives negres sense os, 4 tomàquets, 1 gra d'all, 200 ml d'oli d'oliva verge, 30 ml de vinagre de xerès, 1 llimona, 1 cullerada petita de mostassa en gra  
1 cullerada de julivert picat, sal i pebre negre

Preparació:  
Piqueu la cebeta fina i poseu-la en remull uns quants minuts amb el suc de llimona perquè es suavitzí.

Mescleu una tercera part de l'oli, l'all aixafat, la llimona en què s'ha tingut la cebeta, el julivert, la mostassa i una mica de pebre. Netegeu-ho bé d'espines de bacallà i piqueu-ho a daus petits. Afegiu-hi la vinagreta, removeu-ho, proveu-ho de sal i saleu-ho si és necessari. Guardeu-ho a la nevera com a mínim una hora i retireu-ne l'all quan ho aneu a servir.

Piqueu les olives. Peleu els tomàquets, traieu-ne les pipes i piqueu-los a daus. Mescleu els fesols, les olives i el tomàquet i amaniu-ho amb la resta d'oli,

vinagre, mostassa, sal i pebre. Guardeu-ho a la nevera. El plat es pot presentar en forma de tàrtar.

### Restaurant Ca l'Estevenet

C. Major, 38 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 762 01 08

Fesols blancs del ganxet fregits amb cansalada i botifarra negra  
Aneç amb peres

### Restaurant Can Lucas

Ctra. N-II, km 680,5 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 764 15 91

## Delícies de presa ibèrica amb fruits vermells i verdures

Ingredients per a 4 persones:  
400 g de presa ibèrica  
200 g de verdures tallades a tires  
100 g de fruits vermells, 50 g de vi blanc

Preparació:  
Talleu la presa a tires seguint l'amplada i poseu-les a fregir. En una altra paella passeu les verdures també a tires amb oli i salsa de soja fent que quedin al dente. Mescleu la presa i les verdures un cop sofregides i afegiu-hi el vi blanc i els fruits vermells. Ofegueu-ho tot uns 2 o 3 minuts. Poseu-ho al punt de sal i pebre

## Mandonguilles amb fesols del ganxet i bacallà amb salsa del piquillo

Ingredients per a 4 persones:  
250 g de bacallà esqueixat  
200 g de fesols del ganxet cuits  
2 porros, 100 g de pa ratllat, 2 ous

Preparació:  
Sofregiu els porros. Quan estiguin llestos, poseu-hi el bacallà, deixeu-ho fregir una estona i afegiu-hi els fesols. Salpebreu-ho tot. Quan la mescla estigui llesta, passeu-la per la batedora fins a aconseguir una textura de puré. Tot seguit afegiu-hi els ous, el pa ratllat i una mica de vi blanc i de picada d'all i julivert.

Feu les mandonguilles, enfarineu-les i fregiu-les.

Ingredients per a la salsa del piquillo:  
100 g de mantega  
12 pebrots del piquillo trinxats  
150 g de fumet de peix  
50 g de nata líquida  
20 g de farina de blat de moro refinada (Maizena)

Preparació de la salsa del piquillo:  
Escalfeu la mantega i flamegeu la mescla amb conyac. Afegiu-hi la farina de blat de moro refinada (Maizena) i després el fumet i la nata. Deixeu-ho bullir uns 10 minuts i tritureu-ho. Després passeu-ho pel colador xinès.



## Calamars farcits amb salsa americana

Ingredients:

8 calamars d'Arenys de Mar de 150 g,  
600 g de carn de porc,  
½ cullerada de farina , 2 ous  
1 cullerada petita d'all picat  
1 cullerada petita de julivert picat  
2 cebes de Figueres, 1 got de vi blanc  
Per a la picada:

50 g d'ametlles, 1 gra d'all  
1 mica de pebre vermell  
la tinta d'un calamar

Preparació:

Barregueu la carn de porc, les potes del calamar, la farina, els ous batuts, l'all i el julivert i cuineu-ho fins al punt. Seguidament farciu els calamars, lligueu-los amb escuradents i fregiu-los. Amb aquest oli fregiu la ceba de Figueres tallada fins a caramel·litzar-la, després afegiu-hi el got de vi i una mica de brou de peix i salsa americana ben concentrada i deixeu-ho coure amb els calamars uns 10 minuts. Retireu els calamars i després els escuradents. Passeu el sofregit per la batidora i afegiu aquesta salsa resultant als calamars. Escalfeu-ho a foc lent durant 5 minuts i afegiu-hi la picada.

### Restaurant El Balconet

Plaça Major, 19 – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 762 01 00

Crep farcida d'un saltejat de ceps, gambes i espàrrecs banyada amb una fondue

de formatge de cabra  
Melós de vedella amb una salsa de foie reduïda amb porto acompanyat d'una mousse de mongetes

### Restaurant Masia Can Gibert

Casa de camp, 89 – 08389 Sant Genís de Palafolls (Palafolls)  
Tel.: 93 764 60 35

### Restaurant SUMAC

C. Sindicat, s/n – 08389 Palafolls  
Tel.: 93 765 27 19  
Crema de mongeta del ganxet  
Pastís fullet de cérvol amb bolets silvestres de Palafolls

### Vins Masens Ctra. Costa Brava, km 9

Tel.: 937652268  
Amb motiu de la III Mostra Gastronòmica, l'empresa Vins Masens (vins Castell de Palafolls) ha elaborat un cava brut nature reserva en homenatge al poble de Palafolls, a la seva gent i la seva cultura.

**Postres** a càrrec de la pastisseria Sant Jordi de Palafolls

**Pa** A càrrec del Forn de Pa Garriga i Forn de Pa L'Aldosa

**Cafès** a càrrec de Cafès Cornellà

Durant un mes es podran degustar els plats als restaurants organitzadors.

Visites recomanades al municipi:

- Castell de Palafolls
- Museu Molí d'en Puig

