



<b>PRESENTACION</b>	
	Aliñar y acompañar con rodajas de alcachofas fritas.
	Servir calientes.



1 cabeza de ajo		
¼ l de vino blanco		
1 l aceite de oliva		
¼ l vinagre de Jerez		
Pimienta negra en grano		
½ l de agua		
<b>ELABORACIÓN</b>		
<p>Limpia y trocea las setas. Pica las zanahorias, escalonias, puerros y ajos.  Sofreír las escalonias, mojarlas con el vinagre y dejar reducir.  Añadir el vino blanco y el agua y reducir el líquido a la mitad  Incorporar el aceite, las hierbas, la pimienta y el ajo. Cocer 20 minutos  Añadir las setas y hervir otros 25 minutos. Rectificar de sal</p>		

<b>SANTI SANTAMARÍA</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO.- ESCUDELLA I CARN D'OLLA</b>		
		<b>N.º PAX.- 50</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Gallina	1	
Jarrete de ternera	1 kg	
Huesos de espinazo de cerdo		
Huesos de jamón		
Costilla de cerdo	500 g	
Tocino	500 g	
Oreja de cerdo	2	
Morro de cerdo		
Perejil, apio, puerro, cebolla, pimienta negra grano, clavo, ajo y sal (bouque		
Col	2	
Patatas	2 kg	
Zanahorias	1 kg	
Butifarra	4	
Galets (tiburones o codos de estufa)	3 kg	
<b>ELABORACIÓN</b>		
<p>Limpia la gallina, eliminar los cañones de las plumas flamearla y bridarla. Bridar también el jarrete.</p> <p>Dorar la gallina el jarrete y los huesos de espinazo.</p> <p>Iniciar la cocción con agua fría con los ingredientes más resistentes; jarrete y huesos. Al cabo de una hora de ebullición, añadir la gallina. Durante la cocción, que tiene que ser a fuego lento, espumar el caldo de todas las impurezas que irán soltando y procurar que el líquido cubra los ingredientes.</p> <p>Al cabo de 30 minutos de haber puesto la gallina a hervir, añadir al caldo la costilla de cerdo, el tocino, las orejas y el morro. Desprenderán bastantes impurezas que también tendremos que espumar constantemente.</p> <p>½ hora más tarde, cuando hayan transcurrido 2 horas desde el inicio de la cocción, añadir el bouquet garní</p> <p>Dejar cocer todo una hora más.</p> <p>Colar el caldo y reservar las carnes.</p> <p>En el caldo colado cocer zanahoria, patata y col. Rectificar de sal.</p> <p>Colar el caldo y reservar las verduras.</p> <p>En el mismo caldo cocer las butifarras 30 minutos.</p> <p>Colar el caldo resultante y verterlo en otro recipiente para hervir la pasta. Afinar el punto de sal. Hervir la pasta <i>al dente</i>.</p>		
<b>PRESENTACION</b>		
<p>Servir la sopa caliente de pasta laminando por encima trufa, un chorrito de aceite de oliva virgen y sal maldon y en cuanto a las carnes y verduras servir a parte en trocitos muy calientes.</p>		

<b>SANTI SANTAMARÍA</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO.- SALMONETE RELLENO DE PAN Y OLIVADA</b>		
		<b>N.º PAX.- 50</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Salmonetes	50	
Miga de pan rallada	2 kg	
Olivada o tapenade		
Almendras	500 g	
<b><i>Pisto</i></b>		
Ajo	4 dientes	
Berenjena	1 kg	
Pimiento rojo	1 kg	
Sal, aceite de oliva y pimienta negra		
Cebolla	1 kg	
<b><i>Olivada</i></b>		
Aceitunas negras	450 g	
Anchoas	6 filetes	
Alcaparras	3 cucharadas	
Aceite de oliva virgen extra	3 dl	
Pimienta negra en grano		
<b>ELABORACIÓN</b>		
<p>Rehogar la cebolla y ajo picados y añadir las berenjenas y pimiento rojo en dados. Reservar el pisto.</p> <p>Escamar los salmonetes y abrirlos por la parte superior. Cortarles la espina central y retirar las tripas y las espinas. Lavarlos con agua, secarlos y salarlos. Rellenarlos con la olivada y hornear 8 minutos a 180° C.</p> <p>Para la olivada, batir todos los ingredientes hasta obtener una pasta fina.</p>		
<b>PRESENTACION</b>		
	En el momento de servir los salmonetes, espolvorear la miga de pan por	
	encima y darle un golpe de gratinador.	
	Presentar con un timbal de pisto decorado con almendras.	

<b>SANTI SANTAMARÍA</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO.- POLLO A LA BRASA CON ESCALONIAS</b>		
<b>N.º PAX.- 50</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>
Pechugas de pollo	25 unidades	
Tomillo		
Aceite de oliva	½ l	
Escalonia	150 unidades	
Limón	3 (cáscara)	
Pimienta en grano		
Vino blanco	¾ l	
<b><i>Romesco</i></b>		
Tomates maduros	1 kg	
Pimientos rojos	1 kg	
Cebolla	1 kg	
Ajos	Una cabeza	
Almendras	150 g	
Pan frito	100 g	
Vinagre, sal, aceite y pimienta		
<b>ELABORACIÓN</b>		
<p>Marinar las pechugas de pollo troceadas el día anterior. Para la marinada utilizaremos las cáscaras de limón, el tomillo, la pimienta en grano, el vino y el aceite de oliva. Retirarlas de la marinada, salpimentar y cocinarlas a la brasa.</p> <p>Asar las escalonias sin pelar en el horno a 150° C durante 20 o 25 minutos. Servirlas con piel como guarnición del pollo.</p> <p>Para la salsa romesco, asar las verduras al horno, freír las almendras y el pan y triturar todo con vinagre, aceite, sal y pimienta hasta conseguir la consistencia deseada. Pasar por chino y servir caliente</p>		
<b>PRESENTACION</b>		
	Disponer en un plato trozos de pechuga de pollo asadas, escalonias y salsear con romesco.	