

Com preparar el salmó marinat

M'encanta el salmó fumat o marinat i quina millor manera de degustar-ho si el prepares tu mateix. Avui prepararem salmó marinat. És molt fàcil, econòmic i el millor és que està molt bo.

1. Primer i important compra un salmó de bona qualitat (de tota manera jo el congelo abans de marinar durant 48 h)
2. Demana al peixater que obri en dues parts el tros de salmó i que tregui les espines, però que deixi la pell.

INGREDIENTS:

1 INGREDIENTS

- 1 llom d'uns 700 gr aproximadament.
- 250 gr de sal.
- 250 gr de sucre. Mateixa quantitat de sal que de sucre.
- Anet fresc(optatiu)

2 PREPARACIÓ





PREPARACIÓ:

1. En un bol barregem el sucre i la sal, barregem bé perquè quedi tot ben barrejat.
2. En una safata fonda posem una capa d'aquesta mescla, col·loquem el salmó amb la pell cap avall i tapem amb la barreja restant, has de cobrir bé el tros de salmó i cobrir-lo amb film transparent. Posar un pes a sobre (val un tetrabrik ple)
3. Col·loquem en el frigorífic durant 24 hores, passat aquest temps retirem el nostre salmó i rentem amb aigua per llevar les restes d'aquesta mescla.
4. Assequem una mica amb paper de cuina i ja esta llest per menjar.

Aquest salmó el pots guardar a la nevera no més de 5 o 6 dies, si veus que no el vas a consumir tot, el pots congelar marinat i tornar-ho a treure quan l'hagis de consumir. Si el vols

tenir a punt per anar menjant, jo el guardo a la nevera tallat ven finet i el cobreixo d'oli, així el pots tenir uns 15 dies a la nevera

Panellets sense patates

Des de fa anys preparo aquesta recepta dels Panellets, la massa no porta cap fècula, ni patata ni moniato, es fan només amb sucre, ametlla i aigua.

Queden molt delicats.

A partir de la massa base, pots fer de diferents formes i sabors, jo em fixo en els de les pastisseries i copio com ho fan.

També pots innovar i fer-los amb ingredients no tan habituals



INGREDIENTS:

Massa massapà:

1/2 kg d'ametlles en pols
350 gr de sucre
150 gr d'aigua
1 clara

Guarnició:

100 gr de pinyons
100 gr ametlla en granet
100 gr de coco
2 rovells d'ou

PREPARACIÓ:

1. Barrejar en una cassola bastant gran, l'aigua i el sucre. Quan comenci a bullir tirar l'ametlla, remoure fortament durant uns minuts fins que quedi una pasta

- l·ligada que se separa de les parets.
2. Aparta del foc i deixar refredar.
 3. Incorporar la clara d'ou sense muntar i barrejar bé.
 4. Separa la massa en 3 o 4 parts, fas uns rul·los, els emboliques en paper film i els reserves a la nevera com a mínim 4 hores.
Queda una pasta molt "enganxosa" amb la qual es poden fer els panellets que tu vulguis; pinyons, ametlla, coco, cafè, xocolata, etc.
 5. Escalfarem el forn a 180° i mentrestant anem formen les diferents varietats.

Pinyons:

Agafa un cilindre què tenim a la nevera i el talles a trossos petits de la mateixa mida (d'uns 12g) i fer una boleta amb cada trosset.

En un vol, barrejar els pinyons amb 1 de rovell d'ou

Per arrebossar les boletes de pinyons, agafar un grapat generós de pinyons i pressionar la boleta entre les dues mans fent moviments rotatius per tal que s'enganxin els pinyons.

Posa els panellets en la safata i ho col·loques en el forn a 180° durant 10min i 2 min més de grill.

Han de quedar tous, després ja s'endureixen.

Ametlla:

1. Els de ametlla els farem com els de pinyons, però amb forma allargada i arrebossats d'ametlla picada
2. Posa els panellets a la safata i ho col·loques en el forn a 180° durant 10min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Coco:

1. Barrejar el massapà amb coco ratllat al gust (aproximadament, la meitat de coco que de massapà).
2. Fer boles de la mateixa mida (d'uns 16g) i els hi dones forma de bolet. Mullar la punta amb ou batut i

arrebossar-la amb una mica de coco.

3. Posa els panellets en la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Cafè:

1. Dissol el cafè soluble amb unes gotes d'aigua. Quedarà una pasta espessa i negra. Barrejar el massapà amb el cafè.
2. Fer boles amb forma de gra de cafè (d'uns 16g) i marcar-los una ratlla.
3. Arrebossar-los lleugerament de sucre
4. Posa els panellets a la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Xocolata:

1. Fondre uns 25g de xocolata al microones a baixa potència.
2. Barreja la xocolata amb el massapà, formar boletes
3. Posa els panellets a la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10 min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Sopa d'all tradicional amb Thermomix

Que be senta, un bon plat de **sopa d'all** quan fa fred. Aquesta recepta tan bàsica i econòmica la tenim oblidada i segur que tens els ingredients a casa. Amb Thermomix queda perfecta i si utilitzes un brou de pollastre o de verdures casolana, notaràs

la diferència.



INGREDIENTS:

- 80 ml d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de pa una mica sec i tallat a quadrats
- 6-8 grans d'all tallats en làmines
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1.400 ml d'aigua o brou casolà
- 4 a 2 ous 1 culleradeta de sal

PREPARACIO:

1. Escalfa l'oli dins del got durant **5 minuts, Varoma, velocitat 1**. Sense cubilet.

2. Afegeix els alls tallats en làmines i fregeix **4 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense col·locar el cubilet.
3. Incorpora el pa i fregeix **2 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense cubilet
4. Afegeix la cullerada de pebre vermell dolç i mescla **20 segons, gir a l'esquerra, velocitat cullera**. Sense cubilet.
5. Aboca l'aigua o el brou i cuina **20 minuts, 100 °C, velocitat 1**.
6. Incorpora els ous prèviament batuts (pots posar 1 ou per persona o si vols amb 2 queda bé) a través del bocal, col·loca el cubilet i mescla durant **5 segons, a velocitat 2**, rectifica de sal. Deixa reposar uns minuts abans de servir. Si t'agrada que quedi més espessa pots servir-la amb quadrats de pa fregit.