



El Berguedà
terra de futurs

CODONYS

ALL I OLI DE CODONY

Recepta

Ingredients

2 grans d'all

2 codonys

1 poma

250 ml d'oli d'oliva verge

Sal

Elaboració

Tallarem i bullirem els codonys i la poma amb una mica de sal.

Quan estigui tou, ho pelarem i ho deixarem escórrer i refredar.

Posarem els alls en un morter i els aixafarem fins que quedin com una pasta i hi afegirem la poma i els codonys, sense deixar d'aixafar-los fins que quedi tot integrat. Hi anirem afegint oli mica en mica, sense deixar de remenar perquè quedi tot lligat.

Variacions: s'hi pot afegir ou, una llesca de pa torrat amb vinagre o moscatell o augmentar la proporció d'all.



El Berguedà
terra de futurs

PATATES DE MUNTANYA



PATATES EMMASCARADES

Recepta

Ingredients

2 kg patata de muntanya de Peguera o Gósol

150 gr. de llardons o greixons

100 gr. de carn de botifarra negra

100 gr. de rostillons de cansalada

Oli d'oliva

Sal

All i julivert tallat ben fi

Elaboració

Courem les patates pelades i tallades amb poca aigua.

A part, en una paella, courem la cansalada, la reservarem però deixarem el suc a la paella per coure la carn de botifarra negra i els greixons. Hi afegirem l'all i julivert.

Escorrerem les patates deixant-hi una mica d'humitat i les aixafarem. Hi afegirem la carn i els greixons i ho barrejarem tot junt amb una mica de sal.

Ho guarnirem amb les rostes de cansalada.



El Berguedà
terra de futurs

BOLETS



ROVELLONS A LA VINAGRETA

Ingredients

250 g de rovellons
pebre en gra
pebre vermell
vinagre de cava
oli d'oliva

1 cullerada sopera de ceba trinxada
1 cullerada sopera de pastanaga
vinagre de vi
sal

Elaboració

Preparació dels ingredients. Netegeu els rovellons amb una mica d'aigua. Tot seguit, trossegeu-los i escaldeu-los en aigua bullent amb sal i pebre en gra. A continuació, escorreu-los, amaniu-los amb pebre vermell, sal, vinagre de cava i oli.

Preparació del plat. Poseu els rovellons en un pot, ben tapats, i deixeu que passin 15 dies abans de consumir-los.

Presentació. Serviu els rovellons acompanyats d'una vinagreta que podeu fer a partir del mateix oli de la maceració amb ceba i pastanaga trinxades molt fines, i una mica de vinagre i sal.

(La cuina del Miquel. 1990) Miquel Màrquez