

# Horta del Rajolar, cooperació empresarial amb l'interior de la província de Castelló

**Restaurant La Carrasca:** CV-163 Km 12, 12163 Culla.

**Restaurant Pou de Beca:** Mas de Beca, 11, 12194 Vall d'Alba.

**5 sabors:** Carrer del Dr. Federico Michavila Paus, 4, 12110 L'Alcora.

**Tasca Jovi:** Carrer Sant Antoni, 11, 12118 Les Useres.

**Restaurant Farga:** Ermita de la Mare de Deu dels Angels 12170.

**Restaurant Casa dels Capellans:** Diseminado la Fuente, 11, 12330, Traiguera.

## 2019



# I. CARXOFES I ROVELLONS AMB TOMATA DE PENJAR, OUS ESCALFATS I TRUFA LAMINADA AMB OLI VERGE EXTRA FARGA

**Rest. Casa dels Capellans,  
Traiguera**

## Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Carxofes de Benicarló D.O. – **4 unitats.**
- ◇ Tomata de penjar  
de la Vall d'Alba – **4 unitats.**
- ◇ Trufa de Catí – **1 unitat mitjana.**
- ◇ Rovellons del Turmell de Xert – **125 g.**
- ◇ Ous de corral de Traiguera – **4 unitats.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra  
Farga Mil·lenària de Traiguera.
- ◇ Sal Maldon.

## Elaboració:

① Primer netegem i tallem les carxofes i les tomates de penjar en meitats. ② Seguidament, repetint el mateix procés amb els rovellons, obviant-ho si aquests són menuts. ③ Per continuar confitem les carxofes els rovellons i les tomates de penjar, per separat amb oli d'oliva verge extra a temperatura baixa i reservar. ④ Per altra banda, preparem aigua amb sal i vinagre per a escalfar els ous i quan estiga a 80° c, introduir els ous, escalfar-los i reservar. ⑤ Netegem la trufa amb un raspall i un poc d'aigua. ⑥ Per acabar, presentem les carxofes a la base i al damunt les tomaques i els rovellons. Afegim els ous escalfats i unes làmines de trufa negra amb sal Maldon, rematant amb un poc d'oli verge extra farga mil·lenària.

## II. SALTAT DE FAVES I PÉSOLS AL PESTO DEL MAESTRAT

Rest. Farga, Sant Mateu

### Ingredients:

- ◇ Favas tendres de Càlig.
- ◇ Pésols tendres de Càlig.
- ◇ Salsa romesco.
- ◇ Formatge de Catí.
- ◇ Julivert de Càlig.
- ◇ Ametla marcona del Maestrat.
- ◇ Ceba deshidratada.
- ◇ Caldo de verdures.
- ◇ Ceba de Càlig.
- ◇ Carlota de Càlig.
- ◇ Porro de Càlig.
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Santa Magdalena del Polpís.
- ◇ Aigua mineral de Catí.

### Elaboració:

- ① Primer preparem el pesto, amb les ametlles, el formatge de Catí i el jolivert, dins d'un morter i reservem.
- ② Per altra part amb el caldo ja preparat, **el reduïm i el lliguem** amb salsa romesco.
- ③ Continuem escaldant les faves, les refresquem i les confitem amb oli d'oliva verge extra.
- ④ D'altra banda, escalfem els pésols i els deixem refrescar, i a continuació els saltegem amb les faves amb el pesto.
- ⑤ Per acabar, presentarem el plat amb una base de salsa romesco lligada amb el caldo i al damunt el saltat de pésols i faves amb **un poc de ceba deshidratada** i **unes flors de timonet** per decorar.

### III. MUSSACA VEGETAL D'ESPINACS I AMETLLA

## Tasca Jovi, Les Useres

#### Ingredients per a quatre persones:

##### Làmines d'albergina :

- ◇ Albergina de La Montalba – **2 uni.**
- ◇ Farina de blat – **Q/s.**
- ◇ Oli de gira-sol.
- ◇ Sal.
- ◇ Pebre negre.

##### Beixamel de llet d'ovella :

- ◇ Farina de blat – **30 g.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Vilafamés – **30 ml.**
- ◇ Llet tèbia d'ovella de la Torre d' En Besora – **500 ml.**
- ◇ Sal.
- ◇ Pebre negre.

##### Farcit d'espinacs i praliné d'ametlla :

- ◇ Espinacs de La Montalba – **600 g.**
- ◇ Ceba de La Montalba picada finament – **1 uni.**
- ◇ Alls de La Montalba picats – **2 dents.**
- ◇ Carabasseta de La Montalba tallada en daus menuts – **1 unitat.**
- ◇ Ametlla marcona pelada d'Albocàsser – **250 g.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Vilafamés – **50 ml.**
- ◇ Sal i Pebre negre.

**Elaboració:** ① Primer, per a la base del fullat tallem **llargues làmines** d'albergínia, les enfarinem i fregim amb oli a **temperatura alta** i les escorrem amb un recipient cobert de paper de cuina per **retirar l'excés d'oli**. Salem i molem pebre damunt d'aquestes. ② Seguidament, amb un cassó disposem l'oli a foc lent. **Al cap d'uns minuts** afegim la farina i removem amb les varetes metàl·liques durant **uns minuts** perquè la farina no faci gust cru. Després, afegim la llet a poc a poc fins que tot quede espès. ③ Per altra part, escaldem i escorrem els espinacs. Per una altra, sofregim els alls, la ceba i la carabasseta fins que quede tot ben tendre. Posteriorment, hi afegim els espinacs ja escorreguts i ho **cuinem tot junt** durant **10 minuts**. En una cassola, posem les ametlles amb l'oli i removem fins que queden torrades i seguidament ho triturarem amb un processador d'aliments fins que quede una textura fina. Finalment, afegim el praliné als espinacs. ④ Per acabar el nostre plat, superposem capes d'albergínia amb la farsa. Després ho cobrim tot amb la beixamel i cuinem al forn a **180°C** fins que quede daurat. Per a decorar el plat, podem afegir ametlles laminades i formatge ratllat. En aquesta ocasió, nosaltres hem utilitzat també uns tomàquets torrats.

**Observacions:** Les làmines d'albergínia es poden substituir per pasta o carabasseta. En compte d'ametlles, es poden usar avellanes o fruits secs. La beixamel és substituïble per salsa de tomaca. També podem decorar el plat amb orenga, alfàbega, i tomaca de penjar al forn.

# IV. SALMOREJO DE CIRERA DE LA JANA

Rest. La Carrasca, Culla

## Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Cirera desossada de la Jana – 500 g.
- ◇ Tomata de penjar de Càlig – 500 g.
- ◇ Pa d' Els Ivarsos del dia anterior – 125 g.
- ◇ All de Càlig – 5 g.
- ◇ Oli d'Oliva Verge Extra de Xert – 125 g.
- ◇ Vinagre de vi blanc – 25 ml.
- ◇ Aigua Mineral de Benassal – 500 ml.

## Elaboració:

- ① Primer triturem tots els ingredients i passem la mescla per un **colador de gra gros** ajudant-nos amb una massa de morter.
- ② Seguidament reservem la mescla en un recipient tancat i en el refrigerador.
- ③ Per a presentar, afegir **unes poques cireres** desossades i **un poc d'oli d'oliva verge extra**.
- ④ També es pot afegir **un poc d'ou dur** i **uns taquets de pernil salat**.

# V. CREMA DE CARABASSA AMB LES SEUES PIPES

Rest. La Carrasca, Culla

## Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Carabassa de Càlig – **1 kg.**
- ◇ Creïlla de Vistabella – **500 g.**
- ◇ Ceba de Vistabella – **200 g.**
- ◇ Porro de la Montalba – **200 g.**
- ◇ Carlota de la Montalba – **200 g.**
- ◇ All de la Montalba – **2 dents.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra de Xert.
- ◇ Sal.
- ◇ Pipes de carabassa.
- ◇ Encenalls de pernil torrat de Llocna.
- ◇ Trufa de Benassal – **1 unitat xicoteta.**

## Elaboració:

① Primer s'ha de sofregir un all junt amb la ceba i el porro. Quan estigui fet afegir la carlota, les creïlles i la carabassa, tot **a taquets**. ② Seguidament, cobrir amb aigua (sense passar-nos, per a aconseguir una bona textura). ③ Una volta estiga tot cuit, triturarem i servim amb pipes de carabassa fregides o torrades.

## Observacions:

Es pot acompanyar de cruixent de pernil i encenalls de trufa fresca del Maestrat.

# VI. DAUS DE FORMATGE FRESC DE BENASSAL AMB ALBERGINA ESCALIVADA, MEL DE LLUCENA I AVELLANES DE CULLA

Rest. 5 Sabors, l'Alcora

## Ingredients:

- ◇ Formatge fresc de Benassal – **1 unitat.**
- ◇ Farina – **250 g.**
- ◇ Aigua molt freda – **400 ml.**
- ◇ Ou – **1 unitat.**
- ◇ Albergina – **1 unitat.**
- ◇ Mel de Llucena – **c/s.**
- ◇ Avellanes de Culla – **c/s.**
- ◇ Oli per a fregir – **c/s.**
- ◇ Sal – **c/s.**

## Elaboració per quatre:

① En primer lloc posarem la l'albergina a torrar en el forn **20 minuts a 190°C**, prèviament llavada li farem un tall en la pell perquè no ens rebente dins del forn. ② Mentre es torra l'albergina tallarem el formatge de Benassal en **daus d'un mos**. ③ Una volta tallat el formatge, ens dispondrem a preparar la tempura, en un bol posarem la farina, l'ou i l'aigua molt freda, mesclarem tot. ④ En un recipient en gran quantitat d'oli fregirem els daus de formatge passat per la mescla anterior, el temps de fregir a de ser **molt curt**, quedant el formatge cruixent i poc daurat. ⑤ Per a l'emplatat dispondrem l'albergina pelada i tallada **en tires** quedant com a base en el plat, posarem els daus de formatge damunt de l'albergina i acabarem amb un **fil de mel** i les avellanes picades per damunt. ⑥ Bon profit.

# VII. TOMBET DE FAVES, PÉSOLS I POLP AMB HERBA-SANA

Rest. Pou de Beca, La Vall d'Alba

Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Polp roquer del Grau – **1 peça de 1,5 kg.**
- ◇ Faves – **1 kg.**
- ◇ Pésols de desgranar o fins (tirabecs) – **1/2 kg.**

- ◇ Fulles herba-sana.
- ◇ Ceba – **1 unitat.**
- ◇ Manoll d'alls tendres.

- ◇ Tàperes – **10 gr.**
- ◇ Tomates de penjar – **4 unitats.**
- ◇ Dents d'all – **3 unitats.**

**Elaboració:** ① Congelem el polp ben tapat durant **2 dies** i després el deixem descongelar a la nevera. Mentrestant pelem les faves i els pésols. ② Posem aigua i sal al foc, i quan bulla afegim els pésols. Una volta arriben a tornar a bullir, retirar i refredar amb aigua freda. Després repetim el mateix procés amb les faves. ③ Per altra banda, pelem la ceba ben menuda, i també tallem els alls. Agafem la tomaca de penjar i l'escalivem amb els alls, després ho pelem tot i li afegim herba-sana picada, i ho passem pel morter picant-ho amb oli i ametles. ④ Una volta el polp està descongelat i net, el bullim **20 min.** en aigua, havent-lo **escaldat 4 o 5 voltes** abans de deixar-lo dins l'aigua. ⑤ Per altra banda, sofregim la ceba i quan transparente, afegim els alls tendres, i quan s'asseque posar **mig gotet** de vi blanc IGP Vins de Castelló. Quan quede un poc de suc afegim les faves i els pésols junt amb la picadeta. ⑥ Finalment, amb l'ajuda d'un wok o similar, daurem el polp, opcionalment amb una coenteta, durant poc més **d'un minut**, per a rematar mesclarem tots els ingredients a l'interior del wok amb un poc de pebre roig, i emplatem.