

Bones Festes!



PER COMENÇAR...

Embotits variats, mousse de foie d'ànec, salmó fumat... Aquest Nadal pots preparar uns bons entrants i aperitius per fer boca. A les nostres botigues trobaràs tot el que necessites.





Bones festes

A les seccions
de xarcuteria i
formatgeria de
Bonpreu i Esclat
t'ofereim productes
d'alta qualitat.
Anima-t'hi i fes els
teus encàrrecs.



Les aromes cítriques, florals i de fruita blanca de **Can Freixes Selecció Blanc** quedaran molt bé amb el sabor dels vol-au-vents de salmó salvatge.



Equilibrat i amb un punt just d'acidesa, el **Brut Rosé Llopart** és excel·lent per a l'hora de l'aperitiu i per acompanyar uns rotllets de foie i pernil.

Vol-au-vents de salmó salvatge i bolets

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 300 g de suprema de salmó salvatge
• 1 ceba tendra • 8 espàrrecs • 300 g de bolets variats • 1 gra d'all • Fulles de julivert • 8 vol-au-vents • Oli d'oliva verge extra • Sal

ELABORACIÓ

1. Renta el peix i eixuga'l bé. Amb l'ajuda d'un ganivet esmolat, retira'n la pell i talla'l a dauets. Pela la ceba tendra i pica-la. Renta els espàrrecs, elimina'n la part verda i talla'ls a làmines. Renta els bolets i

eixuga'ls bé. Pela el gra d'all i pica'l amb el julivert.

2. En una paella ampla greixada amb 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra, sofregeix la ceba tendra a foc suau durant 5 minuts. Afegeix-hi els bolets i cou-ho fins que s'hagi absorbit l'excés d'aigua. Afegeix-hi els espàrrecs, el salmó i l'all amb julivert. Condimenta-ho i cou-ho durant 5 minuts més. Retira-ho del foc, deixa-ho temperar i farceix els vol-au-vents. Serveix-los.

Minibiquinis de pastrami

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 2 cebes • 8 llesques de pa de motlle
• 150 g de talls de pastrami • 150 g de formatge havarti en llenques • 50 g de cogombres o d'altres confitats • Oli d'oliva verge extra • Sal • Mantega

ELABORACIÓ

1. Pela les cebes, talla-les en juliana fina, col·loca-les en una cassola greixada amb 4 cullerades d'oli d'oliva i cou-les a foc molt suau durant

40 minuts. Retira-les del foc i reserva-les.

2. Estén la meitat de les llesques de pa i reparteix sobre cadascuna el pastrami, el formatge, els confitats picats i la ceba caramel·litzada.

3. Tapa cada llesca amb una altra llesca, unta-les per banda i banda amb mantega i talla-les en 4 triangles. Daura-les per tots dos costats en una paella. Serveix els minibiquinis calents.

Rotllets de foie, pernil i codony

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 150 g de pernil ibèric en llenques
• 150 g de foie • 100 g de codonyat

ELABORACIÓ

1. Disposa les llenques de pernil ibèric en una superfície de treball neta i talla-les a

trossos regulars de la mateixa mida.

2. Unta cada làmina de pernil amb una capa de foie. Talla el codonyat a bastonets i col·loca un bastonet a cada extrem de les làmines. Enrotlla-les i serveix els rotllets.

PLATS PREPARATS: DELICIOSOS I PRÀCTICS

A Bonpreu i Esclat trobaràs una gran varietat de plats elaborats per escalfar i menjar. Són molt fàcils de preparar, ràpids de fer i et faran quedar molt bé.

Crema d'espàrrecs amb pernil

Feta amb espàrrecs verds, patates, cebes i pernil salat, aquesta crema és perfecta per començar un menú festiu. Serveix-la amb una mica de iogurt i uns quants germinats.



Per Sant Esteve, canelons

Vols seguir la tradició i menjar uns bons canelons de carn aquestes festes? A les nostres botigues t'oferim una opció ja preparada de gran qualitat. Són realment bons.



La crema d'espàrrecs amb pernil **Tramuntana**, en envàs de 485 ml, és 100% natural. Només s'ha d'escalfar i ja es pot servir. Sense colorants ni conservants.



Els canelons de carn **Terra i Tast** s'ofereixen en una safata de 10 unitats. Per poder gaudir del seu sabor, s'han d'escalfar 30 minuts al forn a 220 °C i després gratinar-los alguns minuts.

PRIMERS PER QUEDAR MOLT BÉ

Si vols donar un punt sofisticat al teu menú de Nadal, pensa a fer ostres i llamàntol. Aquí en tens dues idees exquisides.



Bones festes

Ostres, llamàntol, llobarro, orada, rap, salmó... Encarrega a Bonpreu i Esclat el peix i el marisc que serviràs aquestes festes.





Molt fresc en boca, el vi **Curiós Xarel·lo** és una bona opció per maridar la crema de llamàntol. També el pots servir amb tot tipus d'aperitius.



El cava **Alsina & Sardà Brut Reserva** combina amb aperitius, foie, peixos... I amb les ostres gratinades formen una parella perfecta.

Crema de llamàntol

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 2 llamàntols • 1 porro • 1 tomàquet madur • 2 pastanagues • 100 ml de vi blanc • 750 ml de brou de peix • Oli d'oliva verge extra • Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Talla els llamàntols a trossos. Elimina les arrels, la part verda i la primera capa del porro. Renta'l i talla'l a rodanxes. Pela el tomàquet i pica'l. Pela les pastanagues i trosseja-les.
2. En una cassola ampla greixada amb 4 cullerades d'oli

d'oliva, sofregeix el llamàntol durant 5 minuts, retira'l i reserva'l. Afegeix al mateix oli les hortalisses i cou-les durant 10 minuts a foc suau. Aboca-hi el vi, remena-ho i deixa'l evaporar. Incorpora-hi el brou de peix i cou-ho durant 10 minuts. Retira-ho del foc, tritura-ho, salpebra-ho i passa-ho per un colador xinès fins a aconseguir una textura més fina. Posa-ho de nou a la cassola juntament amb el llamàntol, bull el conjunt 5 minuts més i serveix-ho.

Ostres gratinades

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 12 ostres • 2 escalunyes • 1 porro • 6 xampinyons • 250 ml de vi blanc • 2 rovells d'ou • Oli d'oliva verge extra • 200 g de mantega clarificada

ELABORACIÓ

1. Renta les ostres sota el raig de l'aixeta, obre-les, conserva'n el suc i aparta'n la carn. Col·loca la carn en un cassó amb el suc i escalfa-ho mig minut. Retira-ho i reserva-ho.
2. Renta les hortalisses, pela les escalunyes i pica-les. Elimina les arrels, la part verda i la primera capa del porro i talla'l en juliana. Talla els xampinyons a làmines. En una paella greixada amb 3 cullerades d'oli d'oliva, ofega l'escalunya i el porro a foc suau durant 5 minuts. Incorpora-hi els

xampinyons a làmines i cou-ho durant 5 minuts més. Retira-ho i reserva-ho.

3. Aboca el vi en un cassó i cou-lo a foc molt suau fins que s'hagi reduït a una quarta part. Retira'l i deixa'l refredar. Afegeix-hi els rovells d'ou i cou-ho al bany maria sense deixar de remenar. Ves apartant del foc i incorporant-hi la mantega diverses vegades fins que quedi una salsa ben lligada.

4. A la part còncava de les petxines de les ostres, distribueix la carn amb una mica del suc, posa-hi les verdures al damunt i cobreix-ho amb la salsa. Col·loca les petxines en una safata de forn i gratina-les al forn preescalfat a 250 °C durant 5 minuts. Retira-les i serveix-les.

A PUNT PER ENFORNAR

Els productes preparats són deliciosos i, a més, t'estalvien feina en el moment de cuinar. A Bonpreu i Esclat en trobaràs una gran varietat.

Cuixa d'ànec, saborosa i tendra

Les cuixes d'ànec **Martiko** són meloses i es desfan a la boca. Seran encara més bones si les serveixes amb unes pastanagues tallades a làmines i uns espàrrecs saltats a la paella.



Garró rostit, com fet a casa

Pots acompanyar el gustós garró amb ceba de **Noel** amb unes mongetes tendres, xampinyons saltats i una juliana de porro arrebossada amb farina i fregida.



Precuïtes en el propi greix, les cuixes d'ànec **Martiko**, envasades en racions individuals, s'han d'escalfar al forn 10-15 minuts fins que la pell quedi daurada i cruixent.



Si vols que el garró rostit amb ceba, de **Noel**, et quedi cruixent i dauratet, preescalfa el forn a 180 °C i enforna'l amb el propi suquet 25 minuts. També el pots escalfar al microones.

SEGONS EXQUISITS PER GAUDIR

Una caldereta de rap
i cloïsses, i una llata
farcida amb prunes
seques i orellanes, dues
opcions delicioses per a
aquests dies de festes.





A les botigues
Bonpreu i Esclat
trobaràs tot tipus
de carns i aus
d'altíssima qualitat.
Planifica els menús
de Nadal i fes els
teus encàrrecs.

Bones festes 🌿🌿🌿

Llata farcida amb prunes seques i orellanes

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 1,2 kg de llata de vedella • 100 g de fruita seca variada • 50 g d'orellanes
• 50 g de prunes seques sense pinyol
• 1 ceba • 1 tomàquet madur • 1 porro
• 1 got de vi ranci • 500 ml de brou de verdures • Pell de taronja • 1 branqueta de canyella • Sal i pebre
• Oli d'oliva verge extra

ELABORACIÓ

1. Renta la carn, elimina'n les restes de greix i obre-la com un llibret per farcir-la. Salpebra-la i reparteix-hi la fruita seca picada, les orellanes i les prunes seques.

Enrotlla-ho i tanca-ho amb fil o una reixeta.

2. Renta les hortalisses, pela la ceba i el tomàquet, i pica'ls. Elimina les arrels, la part verda i la primera capa del porro i talla'l en juliana.

3. En una cassola ampla greixada amb 4 cullerades d'oli d'oliva, daura la carn per tots els costats. Retira-la i, en el mateix oli, sofregeix-hi les verdures durant 10 minuts a foc suau. Incorpora-hi de nou la carn i aboca-hi el vi ranci, el brou de verdures, la pell de taronja i la branqueta de

canyella. Cou-ho a foc suau durant 30 minuts.

4. Retira la carn, la branqueta de canyella i la pell de taronja, i tritura la salsa. Retira el fil o la reixeta de la llata, talla-la a rodanxes i serveix-la regada amb la salsa o en un bol a part.

SUGGERIMENT

Acompanya la carn amb una amanida de créixens o unes verdures al vapor (pastanaga, mongetes tendres...). Donaràs un toc de color al plat i serà més complet.

Caldereta de rap i cloïsses

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 500 g de cloïsses • 1 ceba gran • 2 grans d'all • 1 culleradeta de pebre vermell de la Vera • 1 tomàquet ratllat • 4 patates mitjanes • 500 ml de brou de peix • 1 cua de rap • 50 g d'avellanes torrades • Branques de julivert • Oli d'oliva verge extra • Sal

ELABORACIÓ

1. Posa en remull les cloïsses en abundant aigua salada durant almenys 2 hores. Passat aquest temps, neteja-les bé i reserva-les.

2. Pela la ceba i els grans d'all, pica'ls i posa'ls en una cassola ampla greixada amb 4 cullerades d'oli d'oliva verge extra. Sofregeix-ho durant 10 minuts a foc molt suau.

Afegeix-hi la culleradeta de pebre vermell, remena-ho, incorpora-hi el tomàquet i continua la cocció fins que s'hagi absorbit l'excés d'aigua i quedi una salsa lligada.

3. Pela les patates, renta-les i talla-les a trossos, però, abans d'acabar cada tall, trenca l'últim tros (d'aquesta manera surt el midó i la salsa queda més lligada). Incorpora-les a la cassola, remena-ho i aboca-hi el brou de peix. Deixa-ho bullir durant 15 minuts a foc suau.

4. Neteja la cua de rap, sala-la i incorpora-la a la cassola juntament amb les cloïsses. Cou-ho 10 minuts més. En l'últim moment afegeix-hi les

avellanes picades i el julivert. Remena-ho i continua la cocció 5 minuts més. Serveix-ho.

SUGGERIMENT

Pots deixar reposar el guisat unes quantes hores. Si ho fas, quan l'escalfis, afegeix-hi les cloïsses i cou-les en l'últim moment.





El vi **Red Bat** és net i brillant, equilibrat en boca i amb gust de fruites fresques vermelles. Ideal per maridar rostits de vedella farcida.



Amb una bombolla fina i ben integrada, el cava **Bertha Brut Nature Reserva** harmonitza amb peixos i marisc, com en el cas de la caldereta de rap i cloïsses.

COM DIFERENCIAR UN CAVA

L'etiqueta d'un vi escumós amb DO Cava t'aporta molta informació sobre el producte que tens a les mans. Coneix algunes d'aquestes indicacions.

TIPUS DE CRIANÇA

Hi ha tres categories per al temps de criança del cava, que es distingeixen per una etiqueta circular d'un color diferent damunt del tap.



- **cava:** caves joves, de 9 a 15 mesos de criança, amb etiqueta blanca



- **cava reserva:** a partir de 15 mesos de criança, amb etiqueta verda



- **cava gran reserva:** un mínim de 30 mesos de criança, amb etiqueta negra

SINGULARITAT

Els caves amb més de 36 mesos de criança, d'un paratge menor reconegut i amb unes característiques climàtiques i geològiques singulars formen part de la categoria prèmium de **cava de paratge qualificat**.



TIPUS DE PRODUCTE

Indica el contingut de sucre del cava i es troba sota el nom de la marca:

- **brut nature** (menys de 3 g/l i sense sucre afegit)
- **extra brut** (entre 0 i 6 g/l)
- **brut** (fins a 12 g/l)
- **extra sec** (entre 12 i 17 g/l)
- **sec** (entre 17 i 32 g/l)
- **semisec** (entre 32 i 50 g/l)
- **dolç** (més de 50 g/l)

Les tres primeres indicacions només es poden concedir als caves gran reserva.

UNES POSTRES BEN DOLCES

Arriba l'hora dels grans dolços... i en tenim per a totes les celebracions: un tronc de xocolata, una estrella farcida de nata, un arbre de Nadal de poma o el popular tortell de Reis. Tot per compartir en harmonia.



Un moment màgic

El dia de Reis és un dels més emocionants, i es tanca amb el tortell, un pastís propi de la cuina catalana. A les fleques de Bonpreu i Esclat el trobaràs farcit de massapà. Ja saps que, si et toca la fava, hauràs de pagar el tortell, tot i que temps enrere aquesta llavor simbolitzava la prosperitat i qui la trobava era coronat rei o reina. Bona sort!



PETITS CAPRICIS TRADICIONALS

El Nadal no seria el mateix sense els dolços, fruit d'antigues receptes fetes amb ingredients tan senzills com l'ametlla, la mel i el sucre. Se serveixen durant la sobretaula amb cafè, te, cava i licors.





Bocins molt desitjables

D'origen àrab, el torró és protagonista indiscutible de les festes. A Bonpreu i Esclat en descobriràs les varietats que més t'agradin: tou, dur, de xocolata, de massapà amb fruita, de crema catalana... Tasta'l amb un vi escumós fresc, com el Petit Albet Brut Reserva amb DO Penedès.

LICORS PER A UN INSTANT DE RELAX

Després d'un àpat festiu, a qui no li ve de gust prendre's una copa en bona companyia? És el millor final d'una vetllada inoblidable.



Whisky, caràcter únic

S'obté de la destil·lació de la malta fermentada d'ordi, sègol i civada. Tenim diferents tipus de whisky per a cada ocasió i perquè en puguís paladejar tots els matisos. El pots beure sol, amb aigua o gel, o barrejat amb altres begudes sense deixar que perdi l'essència.

Ginebra essencial

D'aquesta beguda digestiva, se'n fa el famós gintònic. Barreja una petita part de ginebra amb una de les nostres tòniques ben freda.

Posa-hi la nota aromàtica final amb pell de cítric, cardamom i baies de ginebre. Espectacular!





www.bonpreuesclat.cat



atencioalclient@bonpreu.cat

☎ 900 500 005

Segueix-nos a:

