

Comparteix
el Nadal



És hora de Nadal

Encara queden dies per seure a taula, però les nostres botigues ja recorden les tradicions populars i respiren l'aroma de les festes.

Diuem que al Nadal les nits es fan més llargues i els carrers s'omplen de festa. Amb el fred al nas i a les galtes, cada any sortim a fer un tomb per les fires nadalenques, on trobem artesanía i regals, ornaments per vestir l'arbre i els racons de casa, algun ramet de vesce per tenir bona sort, així com molsa, suro, branques i figuretes que ampliaran el pessebre. No cal dir-ho: el personatge més popular és el caganer, que, ves per on, ajuda a fertilitzar el sòl i a millorar la collita dels agricultors.

Moments familiars

La nit de Nadal és una de les més màgiques de l'any, perquè el tió, ben alimentat, caga llaminadures, xocolatines i petites joguines per a la mainada. I l'endemà, toca cuinar el dinar més familiar d'aquestes festes: galets amb carn d'olla i pollastre rostit o rodó lligat de vedella. Neules, mantegades i torròns dominen un final de taula en què recitarem poemes i cantarem nadales tots plegats.



Tria el vi ideal

Abans d'escollir un vi, pensa primer com és el plat per fer-hi el maridatge: el tipus de proteïnes, el mètode de cocció i els condiments més importants. I demana'ns consell.



De color cirera i matisos violats, el vi **Imus** amb DO Montsant té gust de fruites vermelles madures i un toc de regalèssia. És perfecte per a embotits i rostits de vedella farcida.



Ampli en boca, de color groc palla i aroma intensa de raïm, el **Clot d'Encis** és un garnatxa blanca amb DO Terra Alta que marida molt bé amb entrants delicats i sopes de peix.



Per fer boca...

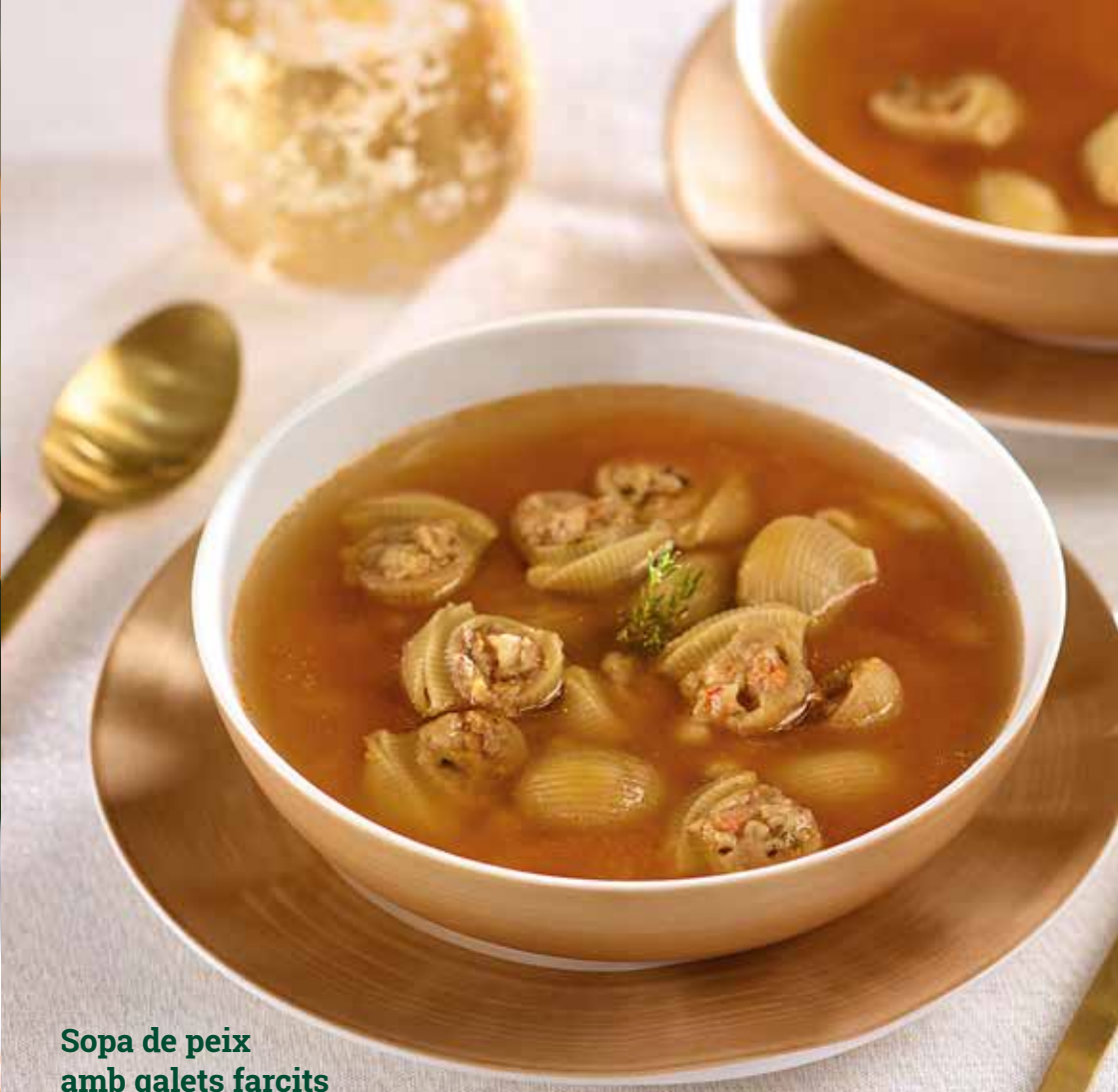
Hi ha cap manera millor d'obrir pas al dinar de Nadal que amb una taula d'embotits? Fem-ne dues. D'una banda, els més suaus: foie-gras d'ànec semicuit, patés de fines herbes, de pebre negre i de rocafort, catalana trufada i pernil cuit canari. I de l'altra, els ibèrics: pernil, xoriço, llonganissa i llom.

MENÚ DE NADAL

I per continuar...

Vols donar un toc més sofisticat als entrants? Aquestes dues propostes són tot un delit: vol-au-vents farcits de crema d'almocat amb llagostins i ous de peix, i bombons de formatge de cabra decorats amb mermelada de tomàquet i una fulla d'alfàbrega. I que no hi falti una copa de vi blanc!





Sopa de peix amb galets farcits

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

PER A LA SOPA DE PEIX

• 1 ceba • 1 pastanaga • 1 branca

d'api • 1 gra d'all • 1 cullerada

de cafè de tomàquet concentrat

• Pebre vermell • 1 branqueta de

farigola • 1 got de vi blanc • 1 cap de

rap • Espines de peix • 4 galeres

PER ALS GALETS FARCITS

• 20 galets grans • 400 g de musclos

• 20 gambes • ½ carbassó • Oli

d'oliva • Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Per a la sopa, sofregeix la ceba, la pastanaga, l'api i l'all tallats a daus. Afegeix-hi el tomàquet, el pebre vermell i la farigola. Quan estigui tot ben concentrat, aboca-hi el vi i apuja el foc per evaporar l'alcohol.

2. Afegeix-hi el cap de rap, les espines i les galeres, i remena-ho. Cobreix-ho d'aigua i porta-ho a ebullició. Cou-ho a foc mitjà uns 25 minuts. Quan faltin

5 minuts, salpebra-ho. Passa-ho pel colador i reserva-ho.

3. Mentrestant, cou els galets al dente, obre els musclos al vapor i cou les gambes en una paella amb oli. Reserva-ho tot. A la paella de les gambes, sofregeix-hi el carbassó. Tritura les gambes, els musclos i el carbassó. Salpebra-ho. Farceix cada galet amb la massa.

4. Serveix la sopa de peix amb els galets farcits.

MENÚ DE NADAL

Rostit de vedella al forn amb bolets

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES
PER AL RODÓ FARCIT

• Tall rodó de vedella (1 kg aprox.) •
400 g de carn picada • 200 g de fruita
seca (panses, orellanes, prunes) •
50 g de pa ratllat • 1 ou • 1 gra d'all
picat • Julivert picat

PER A L'ACOMPANYAMENT

• 3 cebes • 1 cabeça d'alls • 1 branca
de canyella • 1 branca de farigola
• 2 fulles de lloret • Fruita seca • 40 g
de pinyons • 1 got de brou de carn •
1 got de vi ranci • 400 g de rovellons

frescos • 1 safata de groselles • Oli
d'oliva • Sal i pebre negre

ELABORACIÓ

1. Obre el tall rodó de forma que quedi una làmina.
2. Disposa la carn picada, la fruita seca, el pa ratllat, l'ou batut, l'all i el julivert en un bol. Salpebra-ho. Estén el farcit sobre la vedella, enrotlla-la i lliga-la amb fil. Salpebra-la.
3. Posa el rodó en una safata de forn amb oli. Afegeix-hi la

ceba tallada a quarts, la cabeça d'alls, la canyella, la farigola i el lloret. Posa-hi també la fruita seca i els pinyons. Aboca-hi un got de brou i un de vi ranci.

4. Enforna la vedella a 150 °C uns 45 minuts i ves donant-hi la volta cada 10-15 minuts. Afegeix-hi el bolets i apuja la temperatura a 200 °C. Cou-ho 15 minuts més.

5. Retira el fil, talla el rostit de vedella a rodanxes i serveix-lo amb unes groselles.





Arbres deliciosos

L'arbre de Nadal el podem representar de moltes maneres, fins i tot com a postres ben atractives. A la nostra fleca en fem de pasta de full, farcits de crema, amb poma o altres fruites, com maduixes, figues, kiwis, pinya i raïm. Si vols, ens en pots encarregar. No te'n quedis sense!

A punt per gaudir-ne a taula

Els plats preparats són deliciosos, t'estalviaran feina i et faran quedar molt bé. Combina'ls al teu gust!



XMAS

XMAS



El pastís de tonyina **Terra i Tast** és deliciós i elaborat com cal. Te l'oferim en una safata de 2 racions que només has de treure de la nevera 10 minuts abans de consumir-lo.



El salpicó de marisc **Casa Mas** combina ingredients frescos en una sola ració: calamar, cranc, gamba, musclos, surimi i verdures. El pots prendre sol o amb pasta.



Molt sucós, aquest pollastre sense os fet al forn i farcit amb bacó i formatge de **La Carloteña** t'ajudarà a sortir del pas amb nota. En 1 minut el tindràs a punt al microones.



Lliure de conservants i colorants, aquesta espatlla de porc rostit **Noel** de 3 kg és molt melosa. La pots escalfar al microones o al forn i servir-la amb un saltat de verdures.

Seguim de festa

Les festes de Nadal són intenses i emocionants. Tenim dues setmanes per endavant de reunions i àpats familiars. Això no s'acaba!



Si al Nadal hi ha una festa ben catalana i familiar, aquesta és Sant Esteve. Fem un àpat senzill, amb canelons ben gustosos, aprofitant la carn del dinar de Nadal o farcint-los amb bolets. Després d'això, tot anirà ben encaminat a preparar la revetlla de Cap d'Any. Arribada la nit, ens espera un sopar sofisticat, els dotze grans de raïm i la copa de cava, que ens portaran fortuna i bons desitjos. I l'endemà, arriba el dinar d'Any Nou, que segurament començarà més tard del compte, amb pollastre farcit o xai al forn, si decidim seguir la tradició.

Nit molt especial

Just abans d'acabar les festes, els nens tindran tot el protagonisme, amb la cavalcada i el descobriment de les joguines que els Reis Mags els han deixat. El dinar del 6 de gener serà l'últim àpat de les festes, amb el tortell, ben rodó i farcit de massapà o nata, al centre de la taula. A qui li sortirà el rei i a qui la fava?

L'ampolla, horitzontal

La forma correcta d'emmagatzemar una ampolla de vi sense obrir és en posició horitzontal. Així, el líquid està en contacte amb el suro i s'impedeix que hi entri aire i el vi s'oxidi.



De color granat, el vi **Enuc** amb DOQ Priorat té notes de fruita madura i vermella i tocs de bosc. És una bona opció per a formatges i canelons.



Fresc, molt aromàtic i amb notes de fruita blanca madura, **La Descarada** és un vi ecològic amb DO Penedès que pot acompanyar un peix a la brasa o un rap al forn.



Una taula perfecta

A Bonpreu i Esclat t'hi oferim una gran varietat de formatges. A la imatge, des de dalt: Mas Rovira de cabra de km 0, La Cleda semicurat d'ovella de km 0, Kuadrat de vaca de Tros de Sort, Picos de Europa blau amb IGP Valdeón, Montbrú sarró de cabra de km 0 i Cadí Urgèlia de vaca amb DO Urgell.

MENÚ DE SANT ESTEVE



Uns entrants de luxe

Els teus convidats es quedaran bocabadats amb aquest menú de Sant Esteve. Segur que recordaran per molt temps les ostres al forn amb mantega de fonoll i les boletes de foie decorades amb gerds i servides amb culleretes de pasta de full, com les que trobaràs a les nostres botigues.



Canelons de bolets amb beixamel de trompetes de la mort

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 1,5 kg de ceps • 2 cebes grans
- 1 gra d'all • 200 g de nata • 12 plaques per a canelons • Oli d'oliva
- Sal i pebre

PER A LA BEIXAMEL

- 60 g de mantega • 60 g de farina • 60 g de trompetes de la mort • 1 litre de llet • 100 g de formatge parmesà

ELABORACIÓ

1. En una paella salta-hi els bolets amb una mica d'oli i sal.

2. Talla una ceba a daus ben petits i sofregeix-la en una cassola amb un gra d'all.

Tritura els bolets saltats i afegeix-los-hi. Afegeix-hi la nata i deixa-ho reduir fins que agafi la textura desitjada. Salpebra-ho.

3. Fes coure les plaques de pasta en una cassola gran amb força aigua bullent. Refreda-les amb aigua i gel, i deixa-les eixugar sobre un drap.

4. Posa el farcit dins de la pasta i fes-la rodar. Posa els canelons en una safata.

5. Fes una beixamel amb la mantega, la farina, les trompetes saltades i picades, i la llet. Cobreix els canelons amb la beixamel i gratina'ls amb un xic de formatge parmesà.

MENÚ DE SANT ESTEVE

Rap a la cassola amb gambes

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

• 4 gambes • 4 escamarlans • 1 ceba gran • 1 pastanaga • 1 gra d'all •
1 cullerada de tomàquet concentrat •
Branquetes de farigola • 1 culleradeta de pebre vermell • 1 got de vi blanc •
6 patates de guarnició • ½ l de fumet de peix • 4 cuetes de rap • 8 cloïsses •
Picada d'ametlla, julivert, safrà i carquinyolis • Oli d'oliva • Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Daura les gambes i els escamarlans en una cassola baixa amb l'oli d'oliva. Reserva'ls. A la mateixa cassola, sofregeix-hi la ceba, la pastanaga i l'all, tot tallat a daus petits.

2. Quan estiguin ben melosos i daurats, afegeix-hi el tomàquet, la farigola i el pebre vermell, i salpebra-ho. Al cap de

2 minuts, aboca-hi el vi blanc i deixa que s'evapori l'alcohol.

3. Pela les patates i afegeix-les al sofregit. Cobreix-les amb el fumet i cou-les uns 12 minuts. Al cap de 4 minuts, afegeix-hi el rap i les cloïsses. Cou-ho tot plegat a foc mitjà uns 8 minuts. Quan quedin 2 minuts, agrega-hi la picada, i les gambes i els escamarlans reservats.

4. Treu les cuetes de rap, les cloïsses, les gambes, els escamarlans i les patates de la cassola i cola la salsa.

5. Torna a posar la salsa a la cassola, redueix-la i afegeix-hi de nou tots els ingredients. Deixa-ho reposar alguns uns minuts i serveix-ho.





Postres sorprenents

Algunes postres estan fetes per a grans ocasions. A la nostra fleca n'hi tenim d'especials per a les festes, com una estrella de Nadal farcida de crema amb ametlles per sobre, i un tronc de xocolata, també amb crema. Si les tastes amb cava, el moment serà rodó.

Un Cap d'Any molt llaminer

El barret al cap i l'espanta-sogres per no parar de bufar. Deixa enrere tot el que et fa nosa i dona la benvinguda al que més desitges amb una companyia dolça i animada. Bon any nou!





Bombolles i raïm

Una nit molt intensa t'espera amb els dotze grans de raïm blanc al plat i una copa de cava Heretat de Lacrima Baccus brut reserva. Per omplir una mica més la panxa, treu el panettone i un assortiment de mantegades, neules clàssiques i neulons de xocolata negra i blanca.

Instant màgic

A la sobretaula del dia de Reis, un tortell espectacular amb fruita confitada atreu totes les mirades i espera que algú hi faci la primera mossegada. I per arrodonir el moment, els petits estaran encantats amb les bosses de xocolatines, mentre que els grans es delectaran amb uns xarrups de vi dolç, com l'exquisit Espolla garnatxa d'Empordà.





Els més desitjats

El Nadal i els torrons són inseparables. A Bonpreu i Esclat n'hi trobaràs d'artesanals i de moltes varietats: tou, dur, de massapà amb fruita, de crema cremada, de xocolata i avellana, de xocolata i ametlla, de trufa... En vols més?



Regals farcits de dolçor

En aquests dies de festa, prepara uns petits obsequis, dolços i personalitzats, per a la gent que més t'estimes. Compra unes capsetes de cartró o uns potets de vidre, decora'ls i omple'ls de galetes, trufes, catànies, bombons... Gràcies a Bonpreu i Esclat, tots tindreu un Nadal amb regals plens d'afecte i amor.

www.bonpreuesclat.cat

atencioalclient@bonpreu.cat

☎ 900 500 005

Segueix-nos a:

