

RECULL DE RECEPTES SHOWCOOKING FESTA DE L'OLI DE LA FATARELLA 2022

Del 21 al 28 de novembre el Consell Comarcal de la Terra Alta a través del projecte de desenvolupament local “Trellall a les 7 Comarques” Terra Alta Més aposta per la dinamització del sector oleícola a través d’unes jornades professionals i assessoraments personalitzats dintre del marc de la
XXIII Festa de l’Oli de la Fatarella.

A càrrec del reconegut cuiner Sergi de Meià, cofundador del moviment Slow food Km 0 i alhora president de la Fundació de l’Institut Català de Cuina i de la Cultura Gastronòmica. El xef ha cuinat lo nostre territori amb productes locals i els següents olis OVE de la Terra Alta: [Oli DOP Terra Alta](#), [Identitat EVOO](#), [Mas Beturià](#), [Biocaseres](#), [Agrícola Sant Isidre - Al-Fatriyya](#), [Rius d’Or](#), [Oli de Casa Llopis](#), [Duc DOP Oli Terra Alta](#) i [OLIKUA de l’Escola Agrària de Gandesa](#).

Volem agrair la participació i la col·laboració desinteressada de les empreses del sector oleícola de la Terra Alta, la DOP Terra Alta, productors/es i elaborador/es del FET A LA TERRA ALTA. Així com a l’Ajuntament de La Fatarella i la Casa Ecològica de la Fatarella.

Organitza:



*Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local



Ajuntament
La Fatarella
TERRA ALTA
Terres de l'Ebre

Col·labora:

CABRIT AMB MEL, AIGUARDENT DE GINEBRÓ, SAFRÀ I FRUITA SECA

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

Rostit

<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small> 4 Espatlles de cabrit [Ramat Martí Badoquio)	200 ml. Oli OVE de la Terra Alta	<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small>
<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small> 200 gr. <u>Mel [Bee Eco - Mel Corbera]</u>	c/s <u>Safrà [Ecorbera]</u>	<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small>
4 cebes de figueres mitjanes	250 ml. Aiguardent de Ginebró [Destil·leria Els Ports]	<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small>
10 gr. sal	1 branca de romaní	
3 gr. pebre	1 branca de farigola	

PREPARACIÓ

Pelar les cebes i tallar-les a mirepoix. A una safata de forn, posar les cebes al fons, la cabeça d'all's a grills, el romaní i la farigola, a sobre, col·locar les espatlles de cabrit salpebrades. Barrejar l'oli, l'aiguardent, la mel i el safrà i afegir-ho a sobre.

Cobrir amb paper de forn i tancar el més hermèticament possible amb paper d'alumini. Coure 1 hora a 180° al forn, després destapar i coure 45 minuts més, sempre tindre cura que no quedi sec.

Un cop cuit, separem el suc, la carn i la ceba.

Desossem.

Teules

<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small> 70 ml. Oli OVE de la Terra Alta	10 gr. Farina
<small>- FET A LA - TERRA ALTA</small> 20 gr. <u>Ametlla [Cota 535]</u>	65 gr. Aigua
	Sal

Triturar-ho tot i a una paella antiadherent, anem posant massa per fer les teules a foc mitjà baix. Que quedin cruixents i daurades. Reservar

Crema de ceba i oli

Posar-ho tot a un got de triturar de Thermomix i triturar fins a que quedi una crema molt fina. Posar a un biberó.

Reduïm la salsa i emplatem, tall de cabrit, salsa, teula i gotes de crema de ceba, oli i avellana.

GELAT D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA AMB PA I MELMELADA

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

528 gr. Aigua mineral

300 gr. Dextrosa

Barrejar i pujar a 40°

10 gr. de Neutre per gelats

162 gr. de sucre

PREPARACIÓ

Barrejar i pujar a 75°, refredar i madurar durant 12 hores en nevera, un cop així barrejar

600 ml. oli d'oliva verge extra

Muntar a la màquina de gelats durant 15 / 18 minuts.

Deixar a congelador a -11°

Agafar una llesca de pa, torrar i reservar, untar amb melmelada al gust.

Tallar i posar al plat amb quenelle de gelat a sobre.

ARRÒS DE BOTIFARRA, TÒFONA I OLI

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

- FET A LA -
TERRA ALTA

240 gr Botifarra de carn [Cal Carnisser]

60 ml. Oli OVE de la Terra Alta

- FET A LA -
TERRA ALTA

- FET A LA -
TERRA ALTA

150 gr Cansalada de papada [C. Depell]

24 gr. Tòfona [Terra Alta Tòfones]

- FET A LA -
TERRA ALTA

1 l. de Brou de pollastre ó carn

320 gr. Arròs de Bahia del Delta

150 gr. Ceba de figueres picada

40 gr. Mantega

Sal i Pebre

PREPARACIÓ

A una cassola posem l'oli i maquem la botifarra tallada a trossos petits i la papada, que agafin color daurat, un cop així, afegir la ceba i posar a foc lent, que quedi daurada també.

Afegir l'arròs i nacaraitzar, que quedi pres del sofregit i seguidament mullem amb el brou, salpebrem i ho fem coure 8 minuts a foc fort, seguidament baixem la intensitat i ho deixem coure 8 minuts més.

Un cop passat aquest temps, tastar i potser deixar-lo 2 minuts més, ratllem 6 gr. de tòfona a dintre, la mantega i servim. La resta de la tòfona la tallem a làmines a sobre, acabem amb oli cru per sobre.

PA DE PITA AMB CABRIT, OLI, MELMELADA, FRUITS SECS, ENCIAM I OLIVADA

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

Pa de pita

500 gr. Farina

25 gr. Llevat

15 gr. Sucre

10 gr. Sal

300 gr. Aigua freda

- FET A LA -
TERRA ALTA 45 gr. Oli OVE de la Terra Alta

Cabrit

1 Costellam de cabrit [Ramat Martí Badoquio] - FET A LA -
TERRA ALTA

200 ml. Oli OVE de la Terra Alta - FET A LA -
TERRA ALTA

250 ml. Aiguardent de Ginebró [Destil·leria Els Ports] - FET A LA -
TERRA ALTA

4 cebes de figueres mitjanes

1 cabeça d'alls

1 branca de romaní

1 branca de farigola

10 gr. Sal i 3 gr. Pebre

PREPARACIÓ

Barrejar l'aigua amb el llevat, un cop diluït, barrejar-ho tot i formar una massa, deixar fermentar durant 40 minuts, un cop així, fer boles d'uns 80 gr. reposar 15 minuts i amb un corró estirar.

A una paella antiadherent o al forn, posar la placa i coure, veureu que s'infla i li donem la volta, que quedi cuit.

Guardem.

Pelar les cebes i tallar-les a juliana. A una safata de forn, posar les cebes al fons, la cabeça d'alls a grills, el romaní i la farigola, a sobre, col·locar el costellam de cabrit salpebrat. Barrejar l'oli, l'aiguardent, i afegir-ho a sobre. Cobrir amb paper de forn i tancar el més hermèticament possible amb paper d'alumini. Coure 1 hora a 180° al forn, després destapar i coure 45 minuts més, sempre tindre cura que no quedi sec.

Un cop cuit, separem el suc, la carn i la ceba.

Desossem i ho barregem tot.

Obrim el pa de pita i posem una cullerada d'olivada, una de melmelada i la carn barrejada, després, l'enciam tallat a juliana i picada de fruits secs.

ESPÀRRECS, OLIVADA, CROSTONS DE PA I CREMA D'OLI

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

- FET A LA -
TERRA ALTA

12 Espàrrecs en llauna [Foz Clua]

250 gr Oli OVE de la Terra Alta

- FET A LA -
TERRA ALTA

12 Espàrrecs blancs frescos cuits amb aigua, sal, sucre

60 gr. Aigua fava (líquid de cocció dels cigrons)

3 gr. pebre

6 gr. garrofina

3 gr. de sal

PREPARACIÓ

Per als espàrrecs: Es pelen, es lliguen i es posen a bullir 12 minuts a una barreja de 2 litres d'aigua, 9 gr. sal 12 gr. sucre, un cop arribem al temps, parem el foc i refredem a la mateixa aigua.

A un plat, posem els espàrrecs estirats o tallats a trossos per donar volum.

Amb 2 biberons, fem punts de crema d'oli i d'olivada.

Fer crostons de pa.

PICADILLO DE CABRIT, AMB FRUITA, FRUITS SECS, HIDROMEL I TÒFONA

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

- FET A LA -
TERRA ALTA

1 cuixa de Xai anyell desossada i tallada a daus [Ramat Martí Badoquio)

Oli OVE de la Terra Alta

- FET A LA -
TERRA ALTA

200 gr. Cansalada virada [Cal Pastoret]

C/S 5 espècies

4 cebes de figueres

Un polsim de Safrà [Ecorbera]

- FET A LA -
TERRA ALTA

2 peres (llimonera, d'hivern)

1 litre d'Hidromel Lärna

- FET A LA -
TERRA ALTA

2 pomes

30 gr. Tòfona [Terra Alta Tòfones]

- FET A LA -
TERRA ALTA

PREPARACIÓ

Els daus de xai, es marquen amb oli, que quedin rossos, afegim la cansalada, la ceba i ho fem sofregir que quedi ben ros.

Un cop ros, afegim el tomàquet ratllat ó be el de conserva ben tallat, ho deixem reduir. Afegir les espècies, safrà, hidromel, les peres i pomes a daus, ho deixem coure 1 hora.

Afegim el carbassó a daus i ho coem 30 minuts més.

I ja estarà llest per servir, a sobre posem la tòfona tallada a llesques..

BOTIFARRA D'ARRÒS I DE CEBA AMB ESPÀRRECS, ALL I OLI DE SAFRÀ I HIDROMEL

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

- FET A LA -
TERRA ALTA 2 Botifarres d'arròs [C. Depell]

500 ml. Oli OVE de la Terra Alta

- FET A LA -
TERRA ALTA

- FET A LA -
TERRA ALTA 2 Botifarres de ceba [C. Depell]

c/s Safrà [Ecorbera]

- FET A LA -
TERRA ALTA

- FET A LA -
TERRA ALTA 8 Espàrrecs blancs [Foz Clua]

200 ml. d'Hidromel Lärna

- FET A LA -
TERRA ALTA

2 Ous

30 gr. Tòfona [Terra Alta Tòfones]

- FET A LA -
TERRA ALTA

3 dents d'all

½ Llimona, Sal i Pebre

PREPARACIÓ

Fer un all i oli amb els ous, safrà, all, una cullerada de suc de llimona, sal i l'oli, reservar a la nevera, si pot ser amb un biberó.

Preparem els 8 espàrrecs en llauna i 8 espàrrecs blancs frescos cuits amb aigua, sal, sucre (es pelen, es lliguen i es posen a bullir 12 minuts a una barreja de 2 litres d'aigua, 9 gr. sal 12 gr. sucre, un cop arribem al temps, parem el foc i refredem a la mateixa aigua)

A una paella marcar les botifarres que quedin cruixents i meloses, desgreixem amb l'hidromel i tallem amb oli, per obtenir la salsa.

A un plat, muntem les botifarres, amb els espàrrecs, de manera artística, i fem punts de l'all i oli.

ABADEJO AMB AIGUARDENT DE GINEBRÓ, OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I TÒFONA

Ingredients per a 4 persones

INGREDIENTS

400 gr. Abadejo dessalat

300 ml. Oli OVE de la Terra Alta

- FET A LA -
TERRA ALTA

- FET A LA -
TERRA ALTA 100 ml. Aiguardent de Ginebró
[Destil·leria Els Ports]

20 gr. Tòfona [Terra Alta
Tòfones]

- FET A LA -
TERRA ALTA

4 dents d'all's pelats

1 bulb de fonoll

- FET A LA -
TERRA ALTA Coca de pa [Cal Bessó]

PREPARACIÓ

Posar l'oli a escalfar, juntament amb els all's pelats i fem que es coquin, que agafin una mica de color. Seguidament afegir el bacallà i parar el foc i deixar que refredi. Tot seguit, triturar en la Thermomix amb l'aiguardent, que quedi una brandada ben xula.

Tallar el fonoll molt fi a làmines i saltejar amb oli, sal, que quedi tou.

Tallar al coca a daus petits i torrar amb oli, sal i herbes, al forn 8 minuts a 180° al forn o en paella.