

Mandonguilles de peus de porc i romesco



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** fina Millán or



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Pots substituir les trompetes per qualsevol boletus.

Descripción:

La cuina catalana s'emmarca dins la cuina mediterrània i n'és un exemple típic. Sovint fa referència al menjar de l'actual Comunitat Autònoma de Catalunya i de la Catalunya del Nord,[1] i ocasionalment, de la d'Andorra[2] però alguns autors contemporanis - Josep Pla,[3][4] Jaume Fàbrega,[5][6] Eliana Thibaut i Comalada,[7] Ferran Agulló[8] i l'escriptor en llengua anglesa, Colman Andrews[9] - parlen d'una gastronomia compartida de tota l'àrea cultural catalana, inclosos per tant el País Valencià, les Balears, la Franja de Ponent i Andorra, i per tant seria la cuina més destacada dels Països Catalans. Altres autors consideren, però, que existeixen unes cuines valenciana i balear diferenciades: vegeu cuina del País Valencià i cuina de les Illes Balears. Pel que fa als governs del País Valencià i les Illes Balears, no donen suport a aquesta interpretació si bé tampoc no declaren el contrari,[10][11][12] mentre que la Generalitat de Catalunya dona parers divergents segons la font consultad

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 cansalada de cerdo
- 200 g de picada de pork
- 3 peus de porc bullits i desossats
- 30 g de trompetes negres seques
- 1 clara d'ou
- farina
- sal i pebre blanc
- 1 molla de pa
- pa ratllat
- unes fulles de melissa
- 2 dl de llet fresca sencera
- tels de fetge (mantellina)
- 1 llimona
- oli d'oliva
- 1 got de brou dels peus de porc
- 7 tomàquets madurs
- 1 ceba petita
- 3 grans d'all
- 2 nyores
- 2 llesques de pa torrades
- 12 ametlles torrades
- 10 avellanes torrades
- oli d'oliva extra verge
- sal

Preparación:

Paso 1

Per començar, poseu en remull, per separat, la trompeta negra, 10 minuts, les nyores, 20 minuts i les mantellines del fetge en aigua i suc de llimona uns 20 minuts. Mentrestant, en un pot escalfeu la llet fresca. Abans que arrenqui el bull, retireu-ho del foc, afegiu-hi les fulles de melissa, tapeu-ho amb paper film, deixeu-ho infundir, coleu-ho i reserveu-ho. A continuació, piqueu els peus de porc i la cansalada amb un ganivet i poseu en un bol la molla de pa a estovar amb la llet infundida. Seguidament, poseu en un bol la cansalada de porc, la carn picada, els peus de porc, la trompeta negra, la clara d'ou, la sal, el pebre i la molla de pa amb la llet i amasseu-ho una estona amb una forquilla i, si convé, afegiu-hi pa ratllat per espessir. Després, escorreu la mantellina damunt d'un plat amb un paper absorbent, estireu-la, tal·leu-ne un tros per cada mandonguilla, poseu-hi a sobre una mica de farcit de peus de porc, doneu-los forma rodona i deixeu-les reposar dues hores a la nevera. Per fer la picada de romesco, poseu els tomàquets, els alls i les cebes en una safata de forn, amaniu-les amb oli d'oliva i deixeu-les escalivar al forn a 220 graus durant 18 minuts. Quan estiguin escalivades, peleu-les, poseu-les en un bol, tritureu-les amb el pímer, afegiu-hi les ametlles, les avellanes, el pa torrat, les nyores (sense pell ni llavors) i la sal, torneu-ho a triturar tot amb el pímer, passeu-ho pel colador xinès i reserveu-ho. Tot seguit, enfarineu una mica les mandonguilles i fregiu-les en un wok amb l'oli ben calent. Finalment, poseu en una cassola el romesco, el got de brou dels peus i les mandonguilles fregides i deixeu-ho coure uns 5 minuts. I ja per acabar, ja podeu emplatar-ho o serviu-ho en la mateixa cassola.