

RECEPTARI DE NADAL

agro
botigues
.coop



Aquest Nadal, posem
el territori a taula.

Et convidem a cuinar amb tres de les veus
gastronòmiques més estimades del nostre
territori, que reinterpreten la cuina de Nadal amb
productes cooperatius d'Agrobotigues.coop.

Receptes autèntiques, sabors de casa i un brindis
al territori que ens uneix.

***Perquè el veritable gust del
Nadal és el que neix del territori.***

Projecte impulsat per



Federació de Cooperatives
Agràries de Catalunya

Amb el suport de



Generalitat
de Catalunya



Pollastre de corral rostit amb espècies i olives

Una recepta que celebra els sabors de sempre, amb productes que porten el segell del territori.

El pollastre rostit, tendre i aromàtic, es combina amb olives trencades de la cooperativa de la Granadella i una mel de muntanya eco de Muria que li dóna un toc dolç i únic.



INGREDIENTS

- Pollastre de corral i caldo de pollastre
- Panses i pinyons
- Cebes escalunya
- Porros
- Herbes mediterrànies
- Pell de llimona
- Salsa romesco
- Sal i pebre
- Vinagre de vi Cal Tàrrrech – Avellanera
- Mel de muntanya eco Muria
- Oli d'oliva Kylatt Fruits de Ponent
- Olives trencades Degustus
- Vi blanc Ònix Clàssic – Vinícola del Prioritat
- Cava Adernats Gran Reserva – Vinícola de Nulles (per brindar)



PREPARACIÓ



1

Talla el pollastre i marina'l amb oli, herbes mediterrànies, pell de llimona, mel, sal i pebre durant **30 minuts**.

2

Rosteix-lo en una cassola a foc fluix fins que quedi ben daurat. Para compte de que no es cremi, ja que porta mel.

3

Afegeix les **cebetes**, els **porros**, les **panses** i els **pinçons**. Tapa la cassola i cuina-ho al forn a **150°C** durant **1 hora i 30 minuts**.

4

Durant la cocció, **dona la volta** al pollastre de tant en tant i **mulla-ho amb caldo**. Quan faltin uns 15 minuts, treu la tapa i **puja a 200°C** perquè agafi color.

5

Quan el pollastre ja estigui cuit, retira'l de la cassola i, al suc de cocció, **afegeix un parell de cullerades de salsa romesco** i un **rajolí de vinagre de vi**. Deixa que s'integri bé i redueixi lleugerament.

6

Serveix el pollastre amb la seva salsa, un raig final d'oli d'oliva i una **copa de cava** per brindar.



(Comentari @cintet) ***Un plat que recorda la cuina de les àvies, amb productes de proximitat que fan festa a cada mossegada.***



Compra els productes d'aquesta recepta a **agrobotigues.coop**



Descobreix els productes del territori

Publicarem el pas a pas amb
en Cintet el **11 de desembre!**

Segueix-nos a **@agrobotigues**
i cuina amb nosaltres.

Canapès de brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet



Una proposta ideal **per començar els àpats de Nadal** amb un toc suau, cremós i dolç.

La combinació del bacallà amb la melmelada de tomàquet artesana de Fruits de Ponent crea un **contrast de sabors sorprenent i deliciós**.

@taulaperdos_



INGREDIENTS

PER UNES 15 TORRADES

- 500g de bacallà dessalat
- 2 alls
- Un raig de llet
- Sal
- Pebre
- 150ml d'oli d'oliva Les Cabanes Taste of Earth
- Melmelada de tomàquet Fruits de Ponent
- Torrades de pa fines
- Vi blanc Ònix Clàssic Vinícola del Priorat (per brindar)



PREPARACIÓ



1

Talla els alls a làmines i afegeix oli abundant (uns 2–3 dits) en una paella.

2

Posa els alls a la paella amb l'oli en fred i cuina'ls amb cura perquè no es cremin ni es tornin cruixents; han de quedar tendres.

3

Quan comenci a fer bombolles i els alls es comencin a moure, afegeix el bacallà i cuina-ho tot uns 5 minuts.

4

Aboca la barreja al got de la batedora i incorpora-hi un raig de llet. Bat i, si consideres que li falta cremositat o consistència, afegeix més oli. Salpebra al teu gust.

5

Munta les torrades amb una bona quantitat de brandada i afegeix-hi un punt de melmelada de tomàquet.

6

Serveix les torrades amb vi blanc per a poder gaudir-ne encara més.

 (Comentari @taulaperdos) ***Una mossegada de contrastos del territori: dolçor, salinitat i caràcter mediterrani.***

 Compra els productes d'aquesta recepta a **agrobotigues.coop**

 Descobreix els productes del territori

Publicarem el pas a pas amb
Taulaperdos el 10 de desembre!

Segueix-nos a **@agrobotigues**
i cuina amb nosaltres.

Mousse de licor d'avellanes, xocolata d'oli d'oliva i garapinyades



Un postre cremós, suau i amb un toc festiu que combina l'aroma torrat de l'avellana amb la intensitat delicada de la xocolata d'oli d'oliva.

Un mos que resumeix l'essència del Nadal cooperatiu: dolç, càlid i fet amb productes de casa.

@taulaperdos_



INGREDIENTS

- 500g de nata
- Xocolata d'oli Degustus (la rajola completa)
- 70 ml. de Licor de crema d'avellanes Infrusec Avellanera
- Oli d'oliva verge extra Degustus
- Ametlles garapinyades Closca
- Sal en escates
- Vi dolç Mas dels Frares Vinícola Priorat (per brindar)



PREPARACIÓ



1

Desfés la xocolata al bany maria i afegeix-hi el licor d'avellanes. Barreja-ho i reserva-ho.

2

Munta la nata en un bol a banda.

3

Incorpora la nata a la barreja de xocolata que havies reservat. És important incorporar-la en dues tandes i amb moviments envoltants.

4

Pica les ametlles garapinyades amb un morter.

5

Corona la mousse amb un raig d'oli per sobre, sal en escates i més ametlles garapinyades.

6

Finalment, serveix la mousse en copes i afegeix el vi dolç a la taula per a poder brindar.



(Comentari @taulaperdos) ***Un final de festa perfecte: dolçor justa, textura sedosa i tot el sabor de l'avellana del territori.***



Compra els productes d'aquesta recepta a **agrobotigues.coop**



Descobreix els productes del territori

Publicarem el pas a pas amb Taulaperdos el 10 de desembre!

Segueix-nos a **@agrobotigues** i cuina amb nosaltres.

Tronc de Nadal amb mousse d'avellanes, xocolata i garapinyades



El final perfecte per a un Nadal
cooperatiu: un tronc suau, dolç i amb la
intensitat justa de xocolata i fruits secs.

Un postre que combina **tradició i
innovació**, elaborat amb productes de
cooperatives catalanes.

@croquetadexocolata

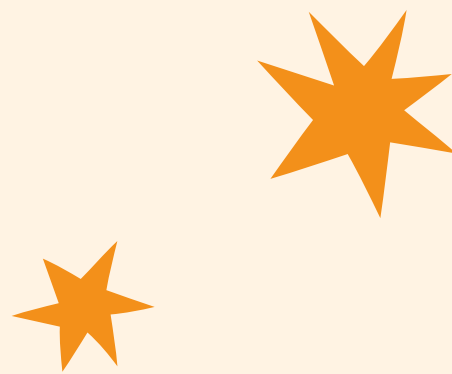


INGREDIENTS

- 3 ous
- 60 grams de farina
- 40 grams de sucre
- Nata
- Fruits secs del Lot Vacances Premium Closca
- Xocolata d'oli d'oliva Degustus
- 20 grams de mel de taronger de Muria
- Oli d'oliva Kylatt Fruits de Ponent
- Crema d'avellanes Avellanera
- Cava Adernats Gran Reserva – Vínicola de Nulles (per brindar)



PREPARACIÓ



1

Prepara un pa de pessic fi amb ous, farina, sucre, mel i oli.

2

Quan el pa de pessic sigui fred, unta'l amb el farcit que haurem fet amb xocolata, una mica de nata, oli i crema d'avellana.

3

Enrotlla el pa de pessic amb cura.

4

Cobreix el tronc enrotllat amb una capa generosa de farcit.

5

Decora'l amb fruits secs ratllats.

6

Serveix el tronc de Nadal amb una copa de cava per brindar.



(Comentari @croquetadexocolata) *Un postre fet amb amor, amb productes que reflecteixen la dolçor del nostre territori.*



Compra els productes d'aquesta recepta a agrobotigues.coop



Descobreix els productes del territori

Publicarem el pas a pas amb la Croqueta el 15 de desembre!

Segueix-nos a [@agrobotigues](https://twitter.com/agrobotigues) i cuina amb nosaltres.

Fes que cada plat expliqui
una història i cada brindis
celebri el que som:

**persones, cooperatives
i territori.**

Descobreix més productes a:
www.agrobotigues.coop

**agro
botigues
.coop**

Projecte impulsat per



Federació de Cooperatives
Agràries de Catalunya

Amb el suport de



Generalitat
de Catalunya