

Bunyols de bacallà amb salsa de tomàquet

Alumna: Carla Adell Prades

INGREDIENTS

per a 4/5 persones

500 g de bacallà	julivert
oli d'oliva	2 ous
100 g de mantega	nou moscada
100 g de farina	salsa de tomàquet
1 all	

ESTRIS

1 cassola
1 paella
1 robot de cuina
2 culleres

PREPARACIÓ

Posem l'oli i la mantega en una cassola.

Quan la mantega estigui desfeta, afegim el bacallà i el deixem coure a foc lent.

Una vegada cuit traiem la cassola del foc i afegim la farina fins que quedi una massa consistent (dura).

Afegim l'all i el julivert picat, una mica de nou moscada i els ous. Triturem la massa amb un robot de cuina, de manera que quedi tot ben barrejat.

Ho deixem reposar a la nevera dues hores.

Amb l'ajut de dues culleres podrem fer els bunyols. Ho fregim a 180º, durant 20 min.

Finalment afegim el tomàquet .

SERVIMENT



Costelles de porc amb salsa barbacoa

Alumne: Marc Arasa Abella

INGREDIENTS

1 i ½ kg costelles de porc	1 got de cocacola
10 cl oli d'oliva	2 cullerades soperes de mostassa
3 dents d'all	1dl de vinagre i de vi blanc
4 branques de julivert	sal
¼ l de ketchup	pebre negre acabat de moldre
250 g de patates fregides amb sal i pebre	

ESTRIS

1 forn
1 cassó
1 brotxa

PREPARACIÓ

1. Salpebrar les costelles, posar-les en una font, ruixar-les amb un bon raig d'oli d'oliva i afegir l'all i el julivert picat.
2. Per fer la salsa: posar el vinagre en un cassó, deixar reduir una mica, afegir el ketchup, la cocacola, la mostassa i l'Avecrem caldo de carn -30% de sal, triturat, i deixeu reduir a foc baix 20 minuts.
3. Introduir les costelles al forn a 160°C, uns 45 minuts.
4. 15 minuts abans d'acabar la cocció untar amb la brotxa les costelles amb salsa barbacoa.
5. Servir les costelles amb unes patates fregides en oli d'oliva, condimentades amb sal i pebre.

SERVIMENT



Vedella a la taronja

Alumne: Stefi Bona

INGREDIENTS

800 g d'esquena de vedella 1 all
2 cebes sal
1 taronja pebre
40 cl de caldo de verdura
herbes aromàtiques

ESTRIS

1 ganivet
1 forquilla
1 cullera
1 pelador
1 fregidora
1 olla

PREPARACIÓ

Tallem la carn i piquem la ceba.
Pelem la taronja, la tallem i la bullim (durant 2min).
Exprimim la taronja.
Agafem un olla i posem la carn, la ceba, el suc de taronja i el brou.
Salpebrem i deixem coure (1 hora).
Pelem i piquem l'all i el julivert i el mesclem amb la taronja.
Traiem la carn i retirem les herbes.
Posem el brou damunt la carn i el decoram amb el julivert.

SERVIMENT



Dorada al forn

Alumna: Núria Cervilla Segura

INGREDIENTS

per a 2 persones

2 dorades
2 cebes
oli
pataca
all
julivert
llima

ESTRIS

1 ganivet
1 llanda per al forn
1 tisoires de cuina

PREPARACIÓ

Primerament: es trauen les escates rasant-les amb un ganivet.
Es fan uns talls al llom i es posa un tros de llima, julivert i all.
Es talla la pataca i la ceba a rodanxes.
Fem una capa de ceba i l'altra de pataca, oli i sal.
Damunt es col·loquen les dorades i es posa al forn a 150° durant 30 min.
Es trau i està preparat per menjar

SERVIMENT



Carn arrebossada

Alumna: Alba Cuartiella Capseta

INGREDIENTS

sal
oli
ous
pa ratllat
carn

ESTRIS

1 paella
pines

PREPARACIÓ

Es fica sal a la carn i es prepara la paella amb oli.
Mentrestant es bat un ou i es fica la carn a l'ou i després el pa ratllat.
Es fica a la paella, es deixa uns quants minuts i es regira.
Finalment es deixa al plat.

SERVIMENT



Arròs a la marinera

Alumne: Moataz Choulli Chelli

INGREDIENTS

400 g d'arròs	1 pebrot roig
1 ceba petita	1 bri de safrà
12 musclos	4 tomàquets
100 g de peix variat	pebre roig
200 g de pèsols	sal
1l de brou	

ESTRIS

1 bol
1 cullera
ganivets
tissores

PREPARACIÓ

En una cassola amb oli es fica la ceba, fins que quedi ben rossa.
Després s'hi afegeix el pebre vermell, alls tallats, els tomàquets pelats i tallats i el pebrot tallat a tires.

Seguidament s'hi afegeix el peix net i tallat a trossos. Es cou durant 10 minuts, es remena i s'hi aboca el brou bullint.

S'hi tira l'arròs i es barregen tots els ingredients i és mescla amb sal.

A continuació s'hi afegeixen els pèsols bullits i els musclos, cuits amb una mica d'aigua fins que s'obrin i sense la mitja closca buida.

S'agafa el safrà, lleugerament torrat, i un all trinxat desfet en una mica de brou i es tira tot a l'arròs.

Es cou duran 15 o 20 min i es deixa reposar durant 5 min abans de servir.

SERVIMENT



Macarrons amb carn

Alumne: Madalín Dronca

INGREDIENTS

½ Kg de macarrons
oli
¼ de kg de carn
1 llauna gran de tomàquet
formatge ratllat
sal

ESTRIS

1 olla
1 tenedor

PREPARACIÓ

Es pica la carn i s'adoba amb sal i oli.
Quan està fregida s'incorpora la meitat del tomàquet i es deixa coure poc a poc fins que la carn estigui tendra.
Els macarrons es couen durant dos minuts amb aigua bullent amb un pessic de sal.
Una vegada cuits s'escorren i es barregen amb la carn. Tot això s'escampa, s'afegeix el formatge ratllat i s'enforna una mica perquè es gratini.
S'ha de servir immediatament.

SERVIMENT



Cuscús

Alumna: Kautar Essamati Taktak

INGREDIENTS

cuscús (sèmola)	nap
carn	cigrons
ceba	julivert
pastanaga	oli
carbassa	especies

ESTRIS

1 olla

PREPARACIÓ

Fiques el cuscús a l'olla per a que bulli.
Ficar en una altra olla, a bullir, la carn i les verdures .
Seguidament fiques en un plat molt gran el cuscús.
A continuació reparteixes la verdura i la carn per damunt.

SERVIMENT



Pataques al forn

Alumne: Eric Estellé Fernández

INGREDIENTS

per a 4 persones

4 patates mitjanes Oli
1 ceba sal
1 cap d'all
25 g de mantega

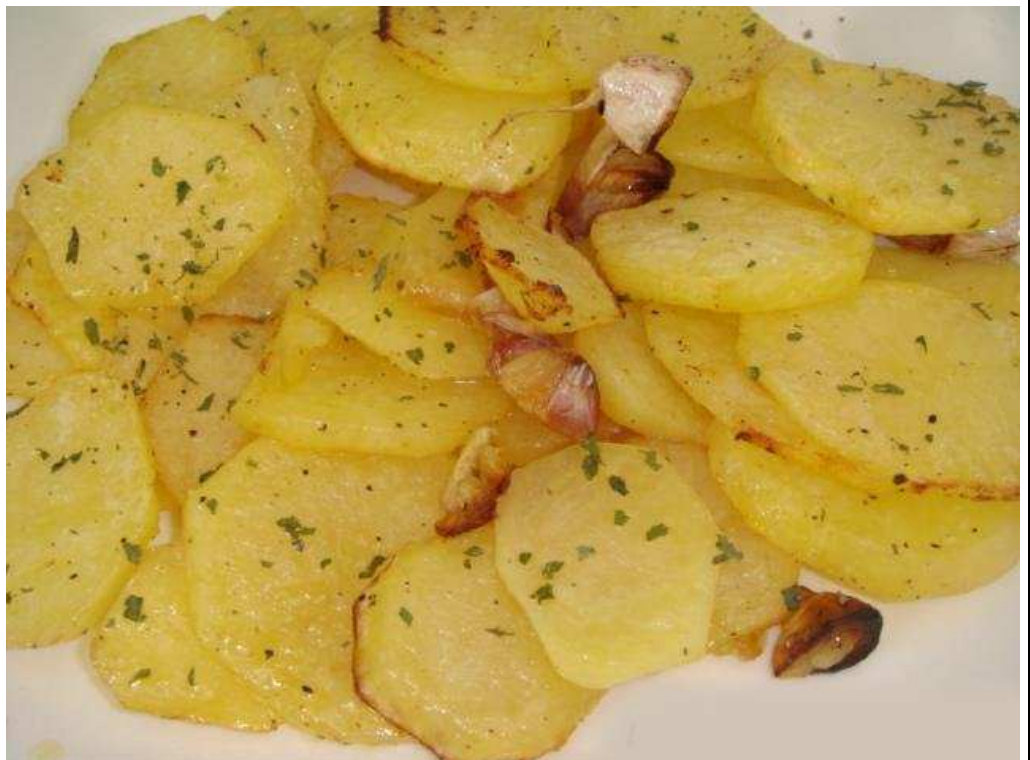
ESTRIS

1 safata de ferro
1 ganivet

PREPARACIÓ

Untar la safata amb la mantega.
Pelar les patates i tallar-les a rodanxes.
Ficar les patates a la safata una al costat de l'altra.
Pelar els alls i posar-los a la safata.
Pelar i tallar la ceba i posar-la damunt de la pataca i els alls.
Posar la sal i bastant d'oli.
Posar la safata al forn a 150 ° durant 45min.

SERVIMENT



Fondue de formatge en pa de pagès

Alumna: Maria Gascó Bel

INGREDIENTS

per a 4 persones

1 pa de pagès de ½ Kg
250 g de formatge Masdam
250 g de formatge curat
100 g de ceba ratllada (opcional)

250 g de maionesa
1 polsim de pebre

ESTRIS

1 ganivet
1 bol gra.
1 ratllador
paper de plata

PREPARACIÓ

Tallem el pa per la part superior com si fos una tapa i traiem tota la molla.

Trossegem els formatges a daus petits i ratllem la ceba.

Ho posem tot dins d'un bol juntament amb la maionesa i el pebre i ho mesclem tot.

Agafem la mescla i la introduïm dins del pa.

Seguidament tapem el pa i l'emboliquem amb el paper de plata donant-li 2 o 3 voltes .

L'introduïm dins del forn durant 1 hora a 180 graus.

SERVIMENT



Conill amb salsa

Alumna: Paola Girona Toledano

INGREDIENTS

per a 4 persones

1Kg de conill tallat a trossos	4 cullerades de puré de tomaca
1 ceba	sal, oli i pebre
3 pastanagues	farigola i orenga
1 dl de caldo	1 fulla de llorer
100 g d'olives verdes sense pinyol	1 all i farina.
1 got de vi blanc	

ESTRIS

1 cassola de fang
1 cullera de fusta
1 got

PREPARACIÓ

Posar en una cassola una mica d'oli i el conill enfarinat.
Deixar que es dori una mica el conill, afegir la ceba i l'all, que abans haurem triturat, les pastanagues tallades en rodanxes fines i el puré de tomàquet.
Tapar la cassola i deixar coure 10 minuts.
Afegir vi blanc, la fulla de llorer, pebre i sal, la farigola, l'orenga i les olives.
Si cal es pot afegir una mica de brou.
Tapar i deixar coure 15 minuts.
Servir-ho calent. Es pot acompanyar amb arròs blanc.

SERVIMENT



Sarmale

Alumna: Patricia Laza Laza

INGREDIENTS

1 ceba
un poc de julivert
½ kg d'arròs
un polsim de sal
300 g de carn picada
1 col
2 culleres d'oli

ESTRIS

1 ganivet
1 paella
1 olla
1 cullera

PREPARACIÓ

Es talla la ceba a trossos petits.
A la paella es posa un poc d'oli per fregir la ceba i per damunt s'afegeix l'arròs, la carn picada, el julivert, sal al gust i es mescla tot.
En una olla es posa aigua per bullir la col.
A continuació es talla la col, s'agafa cada fulla, es posa una cullerada de la mescla i s'embolica.
Quan ja s'han acabat d'embolicar totes les fulles es posen a bullir 40 minuts.

SERVIMENT



Sarmale

Alumna: Andra Maier

INGREDIENTS

col
carn picada
arròs
pebre
tomàquet fregit

sal
vinagre

ESTRIS

1 bol
1 olla

PREPARACIÓ

Primer s'ha de ficar aigua a l'olla, afegir sal i vinagre i ficar-ho al foc.
Quan l'aigua es posa a bullir es fica la col.
Es desfà la col fulla a fulla, es posa una cullerada de carn picada a cada fulla i s'embolica
Després es fica tot a l'olla per bullir-ho.
Finalment es pot menjar amb nata o no.

SERVIMENT



Macarrons a la bolonyesa

Alumna: Mònica Millán Guardiola

INGREDIENTS

per a 4 persones

400g de macarrons	Sal (a gust)
250g de carn picada	Orenga (a gust)
100g de tomàquet triturat	Un xorret de vi
4 alls	Un xorret d'oli
Julivert (a gust)	

ESTRIS

1 paella
1 olla
1 cullera de fusta
1 colador
1 ganivet

PREPARACIÓ

Posem els macarrons a bullir amb una mica de sal i aigua uns 8 minuts.

Mentrestant en una paella sofregim la carn picada

Als 5 minuts tallem els alls a trossets i els afegim a la paella.

Posem un pessic de sal i un xorret de vi.

Seguidament posem la tomata triturada i una mica de orenga i julivert. Quan estigui cuit tanquem el foc.

Finalment colem els macarrons i els refredem amb aigua del grifo. Quan estiguin ben escorreguts els afegim a la carn picada i remenem.

SERVIMENT



Ous farcits amb salsa

Alumne: Guillem Moliner Michavila

INGREDIENTS

ous
maionesa o tomàquet
tonyina

ESTRIS

1 plat gran
1 cullera sopera

PREPARACIÓ

Bullim els ous

Llevem el rovell de dins l'ou amb la cullera.

Remenem la tonyina, la maionesa o tomàquet i el rovell i et queda una salsa.

Finalment fem la salsa dins l'ou i ens queden ous farcits amb salsa.

SERVIMENT



Estofat de vedella

Alumne: Euric Queral Fora

INGREDIENTS

1 kg de carn de vedella	1 polsim de pebre negre
6 patates	3 claus
2 pastanagues	2 fulles de llorer
1 got d'oli	1 got de vi negre o conyac
1 polsim de sal	1 ceba
1 cullerada de tomàquet	2 litres d'aigua

ESTRIS

1 cassola
1 cullera de fusta

PREPARACIÓ

Primer es posa l'oli i després la carn, a trossets, a la cassola.
Quan la carn està cuïta es posa la ceba, la pastanaga, la sal, el pebre, el clau, el llorer i el tomàquet.
Quan està ben sofregit es posa el conyac o el vi negre, després l'aigua, per últim les patates i es deixa bullir.

SERVIMENT



Coc de tomata

Alumne: Borja Royo Verge

INGREDIENTS

1 paquet de farina	olives farcides
100g de llevat	1 got d'oli
500g de tomata triturada	1 pessic de sal
1 llauna de tonyina	

ESTRIS

1 bol gran
1 llanda

PREPARACIÓ

En un bol gran hi posem: l'oli, la sal, el llevat i la farina. Anem amassant fins que la massa se'ns desenganxi de les mans.

Estenem la massa a la llanda i la posem al forn.

Als 10 minuts hi posem la tomata i quan el coc ja esta fet el traiem del forn i li posem la tonyina i les olives

SERVIMENT



Espaguetis a la carbonara

Alumne: Pol Sabater Ferreres

INGREDIENTS

250 g.d'espaguetis
2 pots de nata líquida
1 paquet de bacon
formatge un paquet

1litre d'aigua
oli dos cullerades soperes.
1 polsim de sal

ESTRIS

Olla
Paella
culleres de pal
tisoires
un bol
un escurridor

PREPARACIÓ

Per una banda poses l'aigua amb un polsim de sal a una olla i la poses en ebullició

Una vegada bull poses els espaguetis i els deixes bullir 10 minuts.

Mentrestant, a un altre foc poses la paella amb una mica d'oli i sofreixes el bacon.

Quan el bacon està daurat poses la nata i el formatge i ho deixes 5 minuts més.

Quan els espaguetis estan cuits els escorres i els poses a un bol.

Després agafes la mescla de la paella, la poses amb els espaguetis, ho remenes fins que estigui ven mesclat i ja es pot servir

SERVIMENT



Truita de patates

Alumne: Yago Valdivieso Guerra

INGREDIENTS

4 patates
3 ous
30 cl d'oli
1 polsim de sal
½ ceba
75 g de julivert

ESTRIS

Una paella
Un plat
Una forquilla
Un ganivet

PREPARACIÓ

Es bullen les patates. Quan estan bullides es debaten els ous.
Es sofregeix la ceba i es mescla amb les patates, la sal i el julivert.
S'agafa la paella, es fica l'oli i quan l'oli està calent s'afegeixen les patates, la ceba, els ous debatuts, la sal i el julivert i es fica al foc, al mínim, durant 30 min.
Finalment, es fica al foc 30 min més per l'altra cara.

SERVIMENT

