

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER

**Ingredients**
(4 personas) :

Per als paquetets:
4 fulles de massa de *spring roll*.
Sobrassada tendra
1 ou

Per al *chutney*:
12 albercocs
1 ceba
gingebre
150 gr. de sucre
Aigua
Romani
Sal
Vinagre (1 got de xarrup)

Per a la vinagreta:
1 part de vinagre blanc
3 parts d'oli d'oliva
Sal i pebre
Mostassa de Dijon antiga
Porradell
Sèsam
900 gr. d'api nap rallat

Paquetets de sobrassada i 'chutney' (*) d'albercoc

Comencem preparant el *chutney*. Dins d'una cassola preparam un caramel, amb sucre i un poc d'aigua. Mentrestant, trossegem els albercocs, piquem la ceba i un poc de romani, i rallem una mica de gingebre. Ho mescllem tot i ho reservem mentre esperem que el caramel s'acabi de fer.

Llavors, comencem a preparar els paquetets de sobrassada. Agafem les fulles de massa de *spring roll*, les ben estirem, les pintem amb ou i a sobre de cada una hi col·loquem un trosset de sobrassada. Perquè els paquetets quedin ben tancats els donem forma triangular (veure vídeo). Els reservem fins al final, moment en què els fregirem amb oli ben calent.

Per preparar la vinagreta, agafem una cullerada de mostassa antiga, la salpebrem i hi afegim el vinagre. Ho ben barregem per

dissoldre la sal i llavors, lentament, hi afegim l'oli d'oliva. En darrer terme hi posem una mica de porradell picat i sèsam. Amb aquesta vinagreta acompanyarem l'api nap que, prèviament, haurem netejat, pelat i rallat. Important barrejar-ho tot.

Quan el caramel està en el punt, tirem la mescla d'albercoc, ceba romani i gingebre dins la cassola. Hi afegim un poquet de sal i ho deixem coure durant deu minuts aproximadament. Quan estigui ben cuit hi posem una mica de vinagre de vi blanc per aconseguir que el *chutney* agafi el gust agre-dolç desitjat.

Abans de preparar la presentació del plat fregim els paquetets de sobrassada en oli d'oliva ben calent. Intentem que



quedin ben cruixents. El *chutney* el colem amb un colador, perquè el suc ens servirà per decorar i acompanyar el plat.

La presentació és ben senzilla. A la base hi posem el *chutney*. Llavors, a sobre, hi col·loquem els paquetets de sobrassada acompanyats de l'api nap i la vinagreta. Al voltant, hi posem una mica del suc del *chutney*.

Bon profit!

(*) El *chutney* és un condiment que es fa servir especialment a la cuina dels països del sud d'Àsia que normalment conté espècies i una mescla de verdures.



El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a www.menorca.info

FORO MENORCA ILLA DEL REI 2016 / Dijous 18 d'agost a les 19.30 hores a l'Illa del Rei

“La gastronomía y la identidad de un territorio. El caso de Menorca”

La gastronomia es cultura, tradició, patrimoni, identitat. I també es economia, agricultura, turisme, producte local, alimentació, salut... Por todo esto, 5 ponentes altamente cualificados, cada uno en su ámbito, disertarán sobre el caso de Menorca, sobre como la gastronomía, en sentido amplio, el patrimonio culinario de un territorio, puede convertirse en un valor y un recurso turístico.

El Foro está organizado por MENORCA • «Es Diari», la Fundación Hospital Illa del Rei, el Ateneu

de Maó i el Cercle d'Economia de Menorca, con la colaboración y participación de la asociación Fra Roger, gastronomía y cultura.

PONENTS:

Rafael Ansó Oliart, periodista i psicòleg, empresari de comunicació i imatge, president de la Real Academia de Gastronomía

Jaume de Febrer, propietari del Hotel Rural i Restaurant Alcaufar Vell, que ha fet una aposta per la gastronomia, vinculada a història i tradició, membre

de la junta directiva de Fra Roger **Pep Palau**, creador i director del Fòrum Gastronòmic, pioner i innovador; empresari dedicat als esdeveniments gastronòmics

Santi Taura, propietari del restaurant Santi Taura, de Lloseta (Mallorca), una de les 3 llistes d'espera més llargues d'Espanya

Pep Pelfort, metge, cuiner i escriptor i investigador gastronòmic, director del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca i fundador de Fra Roger.



Panoràmica de la Illa del Rei donde, el 18 de agosto, se celebrará el foro.