

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER

Ingredients
(4 personas) :

16 gambes
600gr de bolets de temporada (murgula, rossinyol, moixernó...)
2 cebes
300 gr de crestes de gall confitades
2u. de peus de porc cuits.
100 gr de papada de porc
Pa torrat.
Pinyons.

Estofat de bolets, gambes i crestes de gall

Treure el cap de les gambes, saltejar els caps i fer un caldo amb aquest. Procurant que bulli poc a poc durant 2 hores. Reservar.

Picar la ceba i coure-la a poc a poc fins que es caramelitzi. Tallar a daus la papada i sofregir-la bé fins que quedi ben torrada. Reservar.

Saltejar els bolets i afegir la ceba, els peus de porc dessossats i tallats a trossets



i la papada. Seguidament afegir les crestes de gall tallades, banyar-ho tot amb el caldo de gamba i deixar coure a foc viu fins que redueixi.

Per un altre banda marcar les gambes, prèviament pelades, a la planxa. Disposar a la base del plat l'estofat. Damunt, col·locar les gambes, el pa torrat i uns pinyons torrats.



FELIP LLUFRIU | Mon

Felip Llufríu nació en Ciutadella, donde cursó sus estudios de hostelería, y pronto salió de Menorca para seguir formándose al lado de grandes cocineros. Trabajó en el Celler Can Roca de Girona y en otros restaurantes reconocidos como Neichel y Jean Luc Figueras, en Barcelona; Mugaritz, en Guipuzcoa; o Las Rejas, en Cuenca. Su relación con los hermanos Roca le llevó a capitanear la cocina del restaurante Roca Moo en el hotel Omm de Barcelona, donde trabajó 13 años y donde consiguió una estrella Michelin y otros reconocimientos como 2 Soles Repsol, premio a la mejor oferta de postres por la revista «Gourmet», o el cuarto mejor restaurante de España según la revista «Restaurant».

Su regreso a Menorca coincidió con su deseo de abrir su propio restaurante, el Mon, que se ubicó primero en el Hotel Can Faustino y que después se trasladó al Passeig Sant Nicolau de Ciutadella. En Mon, trabaja obsesionado con la proximidad de los productos que ofrece, la frescura de las materias primas y el conocimiento de su procedencia. «Queremos saber quiénes son las personas que se ocupan cada día de trabajar la tierra, de alimentar el ganado y de salir al mar, para ofrecer cada día unos productos superiores». Por esta razón su carta va cambiando en función de la disponibilidad o frescor de los ingredientes.



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

JORNADES DE RECERCA HISTÒRICA

Patrimoni culinari de Menorca, gastronomia i cultura a través del temps

La Societat Històrico Arqueològica Martí i Bella i Fra Roger organitzam les XV Jornades de Recerca Històrica, que dedicam a estudiar i analitzar la gastronomia i el patrimoni culinari de Menorca a través del temps. Ponències, presentacions, debats, demostracions gastronòmiques quasi litúrgiques, un menú amb història a Binissuès, conformen el programa de les jornades que pots veure a la web de Fra Roger.



INSCRIPCIONS (fins el 22 de novembre):

- Per correu electrònic a:

shamartibella@gmail.com

- Per correu postal a Plaça des Born 19, o per fax o telèfon al 971385753.

Drets d'inscripció 25€, mitjançant ingrés al compte ES24-2056-0014-1910-0167-2227.

Per als socis de la SHA Martí i Bella, del Cercle Artístic de Ciutadella, de Fra Roger, i per als voluntaris Gibet, inscripció gratuïta.

