

## FIRA DE TURISME D'ALAIOR, DIUMENGE 3 D'ABRIL DE 2016

### Receptes de Juana Carretero Mercadal

#### Culleres comestibles de farina integral La Marcona

**Ingredients:** 125 ml aigua, 60 ml d'oli, 15 gr de llevat, 350 gr de farina integral 5 i un poc de sal; per aromatitzar-les hi pots posar una culleradeta de romesco, orenga, alfàbrega, farigola, etc.

**Elaboració:** Barrejar els ingredients fins a aconseguir la pasta, estirar-la amb una aprimadora, tallar-la peces ovalades amb un motllo, fer tires de pasta per al mànec, col·locar la peça ovalada damunt una cullera metàl·lica, posar-hi el mànec, pressionar-ho fins a donar-li la forma desitjada, i enfornar 50 minuts a 150 graus.

Les culleretes es poden omplir de moltes coses: saltejat d'espínacs, escalivada, qualsevol paté vegetal (pastanaga, bolets, algues), tot és qüestió d'imaginació i del gust de cadascú. Noltros les hem farcides de crema de calçots (ceba tendra i salsa romesco) amb carxofes; i de melmelada pebre vermell i pastanaga, i formatge de Menorca. Aquí teniu les receptes:

#### Crema de ceba tendra

**Ingredients:** 350 gr de ceba tendra, 100 gr de patata, mitja poma ratllada, mitja culleradeta farina i un poquet de llet de civada. **Elaboració:** Saltejar la ceba i la poma, afegir-hi la farina, remoure uns minuts, posar la llet, i remenar; incorporar-hi la patata prèviament bullida, i triturar.

#### Crema de romesco

**Ingredients:** 250 de tomàtiques escalivades, 5 alls, 2 ó 3 nyores, 110 gr de fruits secs (ametlla o avellana), 1 all cru, 200 ml d'oli d'oliva, 40 ml de vinagre, 5 gr de sal i 1 dàtil. **Elaboració:** escaliveu les tomàtiques i els alls (cuinats al forn a poc a poc, els alls un poc menys de temps), passar pel passa puré les tomàtiques i triturar la resta d'ingredients.

#### Melmelada de pebre vermell i pastanaga

**Ingredients:** 500 gr pebre vermell, 2 pastanagues, 200 gr panela o 100g de xarop d'agave, el suc d'una llimona i oli d'oliva. **Elaboració:** tallar el pebre i la pastanaga molt petitó, ofegar (pochar) durant 30 minuts, afegir la panela i el suc de llimona, i deixar 35 minuts més a foc molt lent.

