

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER

LA RECEPTE



DORO BIURRUN | Terra Bar & Bistró

Després de treballar a la península, interessar-se «pel dolç» i la cuina japonesa, el 1993 obre a Menorca Pilar d'en Doro, després Sa Parereta d'en Doro (1999) i Terra (2014) en el port de Maó.

Ingredients (per a un plat):

- 1-2 patates
- 1 làmina de sobrasada
- 2 ous
- 4-5 alls
- 1l d'aigua
- 200 cl de vinagre
- Oli d'oliva
- Sal
- Llor



Patates confitades amb ou potxat, sobrasada i crema d'ou estrellat

Pelem les patates, les tallem a làmines fines i llavors les sofregim en oli d'oliva amb alls i llor durant 10 minuts aproximadament. Mentre les patates es van confitant, dins d'una olla, comen-

cem a escalfar l'aigua i el vinagre on farem l'ou potxat. A la vegada, anem preparant la crema d'ou estrellat. Fregim un ou i quan estigui ben daurat l'aboquem dins d'un recipient, amb tot l'oli, perquè es refredi. Quan

estigui ben fred, hi afegim una mica d'aigua i ho triturarem amb una batedora, fins a obtenir una crema blanquinosa. Llavors, anem a preparar l'ou potxat. Quan l'aigua amb vinagre estigui ben calenta, hi tirem un ou

i el potxem. Amb molt de compte, el traiem de l'olla i el deixem que refredi en aigua tèbia. Quan les patates estan confitades, les traiem de la paella i les salem. Acte seguit, comencem la presentació del plat. En primer lloc col·loquem les patates dins d'un motllo i les premsem. A poc a poc, retirem el motllo i a sobre les patates hi posem una làmina de sobrasada. Llavors, ho posem dins del forn durant 2 minuts perquè la sobrasada tregui el seu suc i impregni la patata. Acte seguit, traiem l'ou potxat de l'aigua tèbia, el ben eixuguem i el col·loquem damunt la sobrasada. En darrer lloc tirem la crema d'ou estrellat al voltant de la patata.



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

LES ACTIVITATS DE FRA ROGER



Divendres 26 a les 20h a l'Auditori de Ferreries
Dissabte 27 a les 20h al Casino Mahonés (Maó)

Gastroconcert, música amb sabors

Un espectacle visual, gustatiu i sensorial on la música, l'art, la literatura i la gastronomia formen un tot. Es tracta d'un concert, amb diverses peces musicals, una de les quals ha estat composta expressament per Jaume Coll Florit, que en els seus moviments transmet

els diferents sabors: dolç, salat, picant, amarg, umami..., els assistents l'escoltaran degustant diverses elaboracions fetes amb formatge de Menorca que tindran els sabors esmentats.

Musics: Eudaimonia Ensemble, grup de cambra integrat per dues flautes i contrabaix.
Es projectaran imatges a una pantalla gegant, mentre s'escolta la música i es degusten els plats. Organitzat per Joventuts Musicals de Maó i Fra Roger

gastronomiamenorquina.com

PRODUCTES I HISTORIES

El origen de la sobrasada

Miquel Mariano Pons



La sobrasada es un producto cárnico crudo y curado que se elabora con seleccionadas carnes de cerdo que se pican y se condimentan con sal, pimentón y otras especias. Es un alimento muy tradicional en diferentes zonas del Mediterráneo

pero, por su calidad y sabor, destaca la que se produce en las Illes Balears.

Los embutidos surgen por la antigua necesidad de mantener y alargar la vida útil de la carne. En Balears se empieza a producir embutido con la llegada del Imperio Romano y se abandona nuevamente tras la anexión al Califato de Córdoba (la carne de cerdo está prohibida en el Corán). Durante la Época Talayótica existía una importante cabaña porcina, concretamente de cerdo negro. Se cree que esta raza, autóctona de la zona, cruce progresivo entre el tronco porcino céltico y el

ibérico.

La primera referencia histórica que se tiene de la sobrasada se encuentra en un documento del año 1403 en el que el Rey Martín I de Aragón, también conocido como el Humano o el Eclesiástico, solicita sobrasadas y otras viandas al mayor domo del

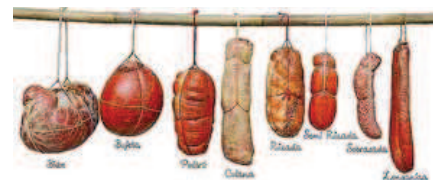
Rey Martín I de Sicilia. Por tanto, aunque la sobrasada balear sea de las más apreciadas y conocidas, es más que probable que su origen sea italiano.

De hecho, el DCVB de Alcover y Moll confirma la etimología italiana de la palabra, y explica que «sobrasada» proviene del vocablo itálico *sopressata* que, a su vez, deriva de *sopressa*, que significa picado (aplicado a la carne de embutir).

En el siglo XVIII se realice una de las aportaciones más importantes

en cuanto a la presentación se refiere: la introducción del pimentón. La sobrasada, por tanto, fue blanca en sus orígenes.

La sobrasada, dependiendo de la tripa en la que sea embutida, puede ser presentada de distinta manera:



Longaniza; semirrizada.; rizada; cular; poltrú; bufeta; bisbe.

La sobrasada se puede comer cruda, frita o a la brasa. Es un ingrediente en platos tradicionales como el *arròs de la terra*, las berenjenas rellenas de sobrasada, los macarrones con sobrasada o la coca de sobrasada y albaricoques. Es muy típico combinarla con miel, muy agradable al paladar.