

CUINA MENORQUINA

Miquel
Mariano

FRA ROGER

LA RECEPTE

Ingredients (2 persones):

- Caragols de Menorca - 300 gr.
- Carnes de cranca - 150 gr.
- 2 alls.
- 1 patata mitjancera.
- 1 manat de sopa-verda.
- 3 tomàtics escaldats i pelats.
- 1 pebre verd.
- Aigua
- 2 cebes petites.
- Oli d'oliva i sal

LA FRASE DEL XEF

“He escollit el caragol de Menorca perquè és un producte de l'illa que darremament està recobrant molta força i perquè, en definitiva, m'agrada treballar la cuina tradicional”.

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

ARIEL CARBALLO | S'Engolidor des Migjorn Gran

Ariel Carballo va néixer a la província de Buenos Aires (Argentina) fa 38 anys. Va arribar a Espanya l'any 1999 per treballar com a mecànic tèxtil però, un bon dia, va decidir canviar les màquines de cosir pels fogons i les cassoles. Es va iniciar en aquest món com a ajudant de cuina a El Corte Inglés de Sabadell, lloc on va treballar amb bons cuiners com Juan Sánchez o Paco Muñoz. Dos anys després va entrar a treballar com a cuiner a la Universitat de Bellaterra, lloc on va poder estudiar l'ofici i formar-se acadèmicament.

L'any 2005, encuriósit per la cuina menorquina, va aterrar a Menorca. Un cop situat va començar a treballar en diferents restaurants de Fornells i es Mercadal. Des de fa 4 anys treballa com a xef de cuina en el restaurant S'Engolidor des Migjorn Gran, lloc on ha après i desenvolupat l'autèntica cuina menorquina.

Caragols amb cranca i allioli de patata

1) Posem els caragols dins d'una olla, amb aigua tèbia i un manat de sopa-verda, els tapem i ho deixem bullint a foc lent durant 20 minuts. Passat aquest temps, pujarem el foc i ho deixem 30 minuts més.

2) Mentre els caragols estan bullint comencem a preparar el sofregit. Tallen el pebre verd i les cebes a quadres petits i els posem dins d'un recipient. Després hi afegim els tomàtics que haurem escaldat i pelat i ho triturem amb una batidora. Llavors ho posem a coure durant 25 minuts aproximadament.

3) Passats 50 minuts, destapem l'olla

dels caragols i hi afegim una patata que ens servirà per fer l'allioli. Mentre la patata va bullint agafem un tià de terra, hi posem un poc d'oli d'oliva i sofregim un all laminat i les potes de cranca tallades a trossets. Després, hi afegim el sofregit, els caragols i un poc de suc de l'olla dels caragols. En darrer lloc hi tirem una mica d'all i julivert picat i una mica de sal.

4) Quan la patata està bullida la traiem de l'olla i comencem a elaborar l'allioli. En una picadora hi posem un all esmitjat i la patata bullida, ben pelada i tallada a

rossos. Ho piquem durant 30 segons. Llavors hi afegim un poc de suc de l'olla dels caragols i seguim picant a màxima velocitat mentre hi tirem oli d'oliva fins aconseguir un allioli de textura ben suau.



5) Per presentar el plat posem els caragols en un tià de terra petit, amb una branca de romaní que donarà aroma. Llavors hi tirem per sobre un poc d'all i julivert picat, un rajolí d'oli i una mica de sal. El plat, sense dubte, s'ha de servir amb una mica de pa per poder sucra la salsa. Bon profit!

EL PRODUCTE DEL MES



Es caragol de Menorca, primera granja ecològica de l'illa

El caragol és un producte molt arrelat a la tradició gastronòmica de l'illa. Avui en dia, però, la recollida massiva de caragols silvestres, sumat a l'augment de les temperatures, la manca de pluja, la manca de temps i el dubte de la presència de pesticides en els terrenys fa que sigui més difícil trobar caragols frescs pel camp de Menorca.

D'aquesta manera, any rera any, la disponibilitat de caragol fresc a l'illa ha anat disminuint.

Es Caragol de Menorca és una empresa que neix de la passió pel camp, la gastronomia i la necessitat de tenir caragol viu i purgat tot l'any per servir a tota l'illa, com ja està passant en moltes zones de la resta d'Espanya i del món.

El mètode de cria utilitzat és el més natural i respectuós cap a l'animal i l'entorn. A la granja els caragols viuen i mengen en un ambient controlat i tancat i s'alimenten de la vegetació i de verdures de producció pròpia. En Es Caragol de Menorca recol·lecten i seleccionen els exemplars adults que deixen a purgar dotze dies abans de distribuir-los.

Els dos joves emprenedors que

On es produeixen caragols?

► Es Caragol de Menorca, primera granja ecològica dedicada a la cria de caragol bover de l'illa.

han format l'empresa, Lola Suñé i Rodrigo Romero, no sols aposten pel producte natural i de qualitat sinó també per un servei ràpid i eficient, tant a particulars com a botigues i a restauradors, ja que distribueixen directament.

Es Caragol de Menorca porta directament el caragol del camp a la taula.