



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

PEIX DE PASTA REIAL

Aquesta recepta prové del Convent de Santa Teresa de Palma. Una delicadesa conventual de la que només se'n pot menjar una petita porció "gloriosa" i que, sense cap dubte, és un dels dolços més bons de la rebosteria de les cases senyoriales . Per les dades que tinc, la procedència podria ser de Can Olesa. És un pastís que preparaven en diferents versions, com la "tortadeta" que té els mateixos ingredients, però es prepara dins un motllo de coca. En la versió conventual es fa el muntatge del pastís en un motllo en forma de peix, suposadament per la connotació bíblica. Les monges carmelites descalces me contaren que ho preparaven fins els anys vuitanta per obsequiar els benefactors de la comunitat per les festes de Nadal i també ho regalaven a la família de les novícies el dia que professaven .

Per preparar aquest pastís tenen un motllo molt feixuc que construïren les seves predecessores amb un peix de veritat, que col·locaren en una caixeta omplerta de pasta de guix. M'ha costat molt aconseguir un motllo amb aquesta forma per lo que també jo vaig provar de fer-lo amb un peix de veritat, però no me va sortir tant bé com el que vaig veure en el convent. Finalment després de molt de cercar en vaig trobar un en un antiquari que me digué que feia més de vint anys que el tenia i mai l'havia pogut vendre. Segurament m'estava esperant.

Es un pastís d'una presentació molt suntuosa que requereix d'una vaixel·la de festa major i d'un acompanyament de branques i fruites escarxades.

Ingredients per a tot el plat: pasta reial, madritxos, vi de missa o vi ranci (hi ha una gran diferència en el gust), confitura d'ou, confitura de codony, i fruites confitades.

Ingredients per a la pasta reial: 10 vermells d'ou; 400 grs de sucre; 400 grs de farina d'ametlla mallorquina; ½ tassó d'aigua; La clovella d'una llimona; 1 canya de canyella; cacau (que se pot afegir opcionalment per una varietat diferent.

Elaboració de la pasta reial: dins una greixonera posarem a bullir l'aigua amb el sucre, la pell de llimona i la canyella; quan el sucre s'espessirà un poc afegir l'ametlla i coure un poc fins que es begui el líquid, deixar refredar; afegir els vermells d'ou i tornar a posar un moment al foc.

A altres receptes la pasta reial es substituïda per pasta de torró com la que se utilitza per a les coques de torró.