



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

TORDS AMB COC (Miquel Mariano)

Ingredients (4 persones): 16 tords, 1 ceba, 1 porro petit, 4 grells d'all, 1 pastanaga, 2 tomàtics de ramallet, 4 cocs, panxeta de porc, tem, api, nap, sal, pebre bo, vi blanc, un poc d'aigua, un poc de llet, 3 vermells d'ou

Elaboració:

Agafem un tià de terra, hi posem oli d'oliva i saltegem els tords que prèviament haurem desplomats i netejats. Quan els tords comencin a coure hi tirem els alls, un poquet de sal i un rajolí de vi blanc sec. Una estona després hi afegirem les verduretes tallades ben petites. Quan les verdures comencin a coure hi tirarem un rajolí d'aigua. Quan tot estigui ben estofat, rectificuem de sal i hi tirem el pebre bo. Llavors, esperem a que refredi i desossem els tords. Després, esmitgem els cocs per la meitat i els remullem amb llet. Acte seguit els farcim amb la carn de tord i les verduretes i damunt hi posem una làmina fina de panxeta de porc. Una vegada tancat el coc, el pintem de vermell d'ou i el posem dintre del forn 15 minuts a 180 graus.

ALTRA PANADERA AB TOMÀTIGUES, PRUNES I CONFITURA (Miquel Mariano) (recepta núm. 114 de Art de la Cuina, de Fra Roger)

Ingredients (4 persones): 1 porro, 2 cebes, 4 grans d'all, 2 tomàtics de ramallet, 2 dorades (mig quilo cada una aproximadament), safrà, clau, sal, oli d'oliva, aigua (per a fer un fumet de peix), prunes, panses, confits, torrades de pa

Elaboració:

Agafem els dos peixos, els filetejam, llevam les espines i els caps, els tallem en 8 trossos i els reservem. Amb les espines i els caps feim un fumet de peix. Mentrestant tallem els porros, les cebes, els tomàtics pelats i laminem els alls. Tot això ho sofregim dins d'un tià de terra amb oli d'oliva. Quan el sofrit estigui a punt hi tirem les panses, les prunes, les espècies (clau i safra) i, en darrer terme, el fumet de peix (1 litre, més o menys), i els 8 trossos de peix. Deixem que tot plegat faci un bull de 7 minuts. Llavors, apaguem el foc i tirem els confits.

Nota final: Per servir el plat col·loquem les sopes de pa torrat (llesques molt fines) a la base i tirem la sopa a sobre.

Observació: Tenir en compte que si els confits es tiren amb el foc encès es fondran.