

Casamar

CATALÀ

Arròs de pollastre i carbassó:

Palafrugell es terra d'arrossos, diria més... estem bojos per l'arròs, sigui a la cassola en paella, de qualsevol manera. Joestic enamorat de dues varietats, la Carneroli i la Nembo, ambdues de l'Estany de Pals de l'Albert Grassot. Unes varietats que s'adapten perfectament al nostre estil de cuina i que encaixen molt bé amb les receptes d'aquest llibre.

Ingredients per a 4 persones:

400 gr d'arròs Nembo de l'Estany de Pals
400 gr de pollastre preferiblement quart de cuixa
safrà
150 gr de carbassó
1 litre de caldo de pollastre
4 un tomàquet de sucari
oli d'oliva
2 cebes de Figueres
2 dents d'all

Elaboració:

En una cassola posem un raig d'oli d'oliva i rostim els quarts de cuixa ja salpebrats, reservem i pelem les cebes, les tallem a brunoise petita i comencem a rostir a la mateixa cassola i aprofitant tota l'escènica, anem sofregint i afegint una mica de vi blanc per tal d'anar deixant tota l'escènica. Si no ens agrada el vi i posarem aigua. Un cop comenci a caramel·litzar i tornarem a posar el pollastre podem posar-lo a quarts o be tallar-lo mes petit, com agradi més a cadascú. Seguirem cuinant 5 minuts més. Afegirem els dos dents d'all pelat i picat i el carbassó tallat petit, sofregirem fins que s'integri a la barreja. Posem l'arròs i rostim bé amb tot el sofregit i ja estarà a punt per mullar. Hi afegim el caldo de pollastre calent i remenem per integrar-ho tot, posem una mica de sal i anem coent. La majoria d'arrossos es couen amb 20 minuts, de totes maneres passats 18 minuts l'anirem provant per a què la cocció sigui perfecte.

El podem acabar al forn que el posaríem quan li faltin 5 minuts de cocció a 180°.

Comprovarem que estigui cuit i el deixarem reposar uns minuts abans de posar-lo al mig de la taula

Casamar

CASTELLANO:

Arroz de pollo y calabacín:

Palafrugell es tierra de arroces, diría más ... estamos locos por el arroz, sea a la cazuela en sartén, de cualquier manera. Yo estoy enamorado de dos variedades, la Carneroli y la Nembo, ambas de l'Estany de Palos de l'Albert Grassot. Unas variedades que se adaptan perfectamente a nuestro estilo de cocina y que encajan muy bien con las recetas de este libro.

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de arroz Nembo de l'Estany de Pals
400 gr de pollo preferiblemente cuarto de muslo
azafrán
150 gr de calabacín
1 litro de caldo de pollo
4 un tomate de mojar
aceite de oliva
2 cebollas de Figueres
2 dientes de ajo

Elaboración:

En una cazuela ponemos un chorro de aceite de oliva y asamos los cuartos de muslo ya salpimentados, reservamos y pelamos las cebollas, las cortamos en brunoise pequeña y empezamos a asar a la misma cazuela y aprovechando toda l'escència, vamos sofrito y añadiendo un poco de vino blanco para ir deixetan toda l'escència. Si no nos gusta el vino y pondremos agua. Una vez empiece a carmelitzar y volveremos a poner el pollo y seguiremos cocinando 5 minutos más. Añadiremos los dos dientes de ajo pelado y picado y sofreímos hasta que se integre a la mezcla. Ponemos el arroz y asamos bien con todo el sofrito y ya estará listo para mojar. Añadimos el caldo de pollo caliente y remanente para integrarlo todo, ponemos un poco de sal y vamos cociendo. La mayoría de arroces se cuecen con 20 minutos, de todos modos pasados 18 minutos ánimo probando para que la cocción sea perfecto. El podemos terminar en el horno que el pondríamos cuando le falten 5 minutos de cocción a 180°. Comprobaremos que esté cocido y lo dejaremos reposar unos minutos antes de ponerlo en el centro de la mesa

Casamar

INGLÉS

Chicken and Zucchini Rice:

Palafregell is rice land, I would say more ... we are crazy about rice, either in the pan or in the pan, either way. I am in love with two varieties, Carneroli and Nembo, both from Pals by Albert Grassot. Some varieties that perfectly adapt to our cooking style and that fit very well with the recipes in this book.

Ingredients for 4 people:

400 gr of Nembo rice from the Estany de Pals
400 gr chicken preferably thigh
saffron
150 g zucchini
1 liter of chicken stock
4 a tomato to juice
olive oil
2 onions from Figueres
2 cloves of garlic

Elaboration:

In a saucepan put a splash of olive oil and roast the thighs already salted, reserve and peel the onions, cut them into small brunoise and start roasting in the same pan, taking advantage of all the essence, we are frying and adding a little white wine in order to leave leave all the essence. If we don't like wine and we will put water. Once it begins to caramelize and we will put the chicken back in and continue cooking for another 5 minutes. Add the two cloves of garlic, peeled and chopped and fry until integrated in the mixture. Put the rice and roast well with all the stir-fry and it is ready to wet. Add the hot chicken broth and stir to combine, add a little salt and cook. Most rice cooks with 20 minutes, but after 18 minutes we will try it for the perfect cooking.

We can finish it in the oven, which we will put in 5 minutes of cooking at 180°.

We will check that it is cooked and let it rest for a few minutes before putting it in the middle of the table.

Casaman

FRANCÉS

Riz au poulet et aux courgettes:

Palafrugell est une terre de riz, je dirais plus ... nous sommes fous de riz, que ce soit dans la casserole ou dans la casserole, de toute façon. Je suis amoureux de deux variétés, Carneroli et Nembo, toutes deux de Pals par Albert Grassot. Quelques variétés qui s'adaptent parfaitement à notre style de cuisine et qui correspondent très bien aux recettes de ce livre.

Ingrédients pour 4 personnes:

400 gr de riz Nembo de l'Estany de Pals
400 gr de poulet de préférence cuisse safran
150 g de courgettes
1 litre de bouillon de volaille
4 tomate au jus
l'huile d'olive
2 oignons de Figueres
2 gousses d'ail

Elaboration:

Dans une casserole, mettez un filet d'huile d'olive et faites rôtir les cuisses déjà salées, réservez et épluchez les oignons, coupez-les en petite brunoise et commencez à rôtir dans la même poêle, en profitant de toute l'essence, nous faisons frire et ajouter un peu de vin blanc afin de laisser laisser toute l'essence. Si nous n'aimons pas le vin et nous mettrons de l'eau. Une fois qu'il commence à caraméliser, nous remettrons le poulet et continuerons à cuire encore 5 minutes. Ajouter les deux gousses d'ail, pelées et hachées et faire frire jusqu'à ce qu'elles soient intégrées au mélange. Mettez le riz et rôtissez bien avec tout le sauté et il est prêt à mouiller. Ajouter le bouillon de poulet chaud et remuer pour combiner, ajouter un peu de sel et cuire. La plupart des riz cuisent en 20 minutes, mais après 18 minutes, nous allons les essayer pour une cuisson parfaite. Nous pouvons le finir au four, que nous mettrons en 5 minutes de cuisson à 180°. Nous allons vérifier qu'il est bien cuit et le laisser reposer quelques minutes avant de le mettre au milieu de la table.