RESTAURANT **La Muga** 16

CUINA CATALANA
PLATS DE TEMPORADA

www.restaurant-lamuga.com
c/. Major, 26 - Tel. 972 67 32 96
17492 VILANOVA DE LA MUGA

GARRÓ DE PORC A LA MUSELINA D'ALL

Ingredients per a 4 persones: 4 Garrons sensers, 100 gr. d'allioli, 2 ous, sal, pebre, 100 gr. de llard de porc, oli de girasol, 50 gr. de crema de llet.

Rustim els garrons amb el llard de porc i l'oli de girasol fins que quedin doradets, els col·loquem en una safata i els hi posem l'oli de rostir, els courem al forn unes 4 hores a 100ºc. Mentres tant montem la muselina amb el ous, l'allioli, afagim lentament el oli barrejat amb l'allioli, un cop muntat afagim la crema de llet. Cobrim el garró cuit amb la muselina i courem al forn uns 15 minuts a 220ºc fins que quedin gràtinats i ja els tenim.

Restaurant La Muga.

17

Taberna del Mar
CAN REBARTER

Tel. 972 45 47 71
Reservas 638 41 72 05

www.tavernadelmar.com
info@www.tavernadelmar.com

Salins 1ª Línea
Edifici Bahia, 1
Empuriabrava

6

Restaurant La Taverna del Cargol
Pont de Molins

C/ del Pont, 48
N-II, Km. 762
17706 Pont de Molins
Tel. 972 52 93 81

PEUS DE PORC GRATINATS AMB ALLIOLI

Ingredients per a 4 persones: 2 patates cuites, 4 mitjos peus de porc, sal, pebre i allioli.

En una cassola de fang es fa un llit amb les patates cuites, es col·loquen sobre ell els peus de porc salpebrats, s'estén sobre els peus el allioli i es gratina en forn de llenya durant uns 15 minuts.

Rafael Gracia (Restaurant La Taverna del Cargol).

BACALLÀ A LA MUSSOLINA D'ALL

Ingredients per a 4 persones: 4 Trossos de llom de bacallà de 150 grs cada un, 250 grs d'espinacs, 2 cabeçes d'alls, 3 ous.

Per la mussolina escalibar les dues cabeçes d'all ,afegir-ho als 3 ous amb una mica de sal i passar-ho per el turmix.

Fer el llom de bacallà a la planxa . Untar amb mantega una placa per anar al forn. Posar a la base els espinacs bullits, i a sobre el bacallà recubert per la mussolina d'all. Gratinar-ho tot fins que la mussolina estigui deurada.

Restaurant Sancho Panza.

7

Sancho Panza
RESTAURANT

Ctra. Nac. II Km. 9 a
17730 Hostalets de Llers
Tel. 972 50 56 39
Fax 972 50 91 62
info@restaurantsanchopanza.com