

Netejant Seitons

Mary Herrera Kiruelo



LETRAS DE AUTOR

© *Netejant Seitons*, Mary Herrera Hiruelo
© Letras de Autor
Teléfono: 91 151 16 14
info@letrasdeautor.com
www.letrasdeautor.com

Coordinación editorial: Georgia Delena

Primera edición: marzo 2017
ISBN: 978-84-16958-80-1
Depósito Legal: M-10294-2017
P.V.P.: 25 € (con IVA)

La reproducción total o parcial de este libro no autorizada vulnera
derechos reservados. Cualquier utilización debe ser preferentemente concertada.

Impreso en España - UNIÓN EUROPEA

Netejant Seitons

*Albert Ae, Charly, José i Paqui, Jordi Lo Man,
Pilar i Juana, Llorenç Aviñó, Mamita, Nuri Rosa,
Pascal, Claudio Ghierichetti, Eva R., Júlia i Carme,
Regina, Sònia i Carlota, Silvia, Rovi, Abuelita,
Aziza, Emilio ladrón de almas, Rosa Nettes,
Oma, Eli i Àngel, Anna i Alex, Emili i Bibi,
Fer e Isabel, Toñi i Tinna, Montse Altamar,
Nati i Toño, Jesús Daniel, Domingo i José
Joan i Vicente, Montse i Joan Castellet, Elena,
Fina Freixes, Dolors, Gemma i Pilar,
Ada, Juan y Estrella, Gem Bel,
Pep Vinyes, Fina, Aurora, Miriam, Bibi, Sandra,
Núria González i el meu advocat Enrique per si de cas.)
Amb vosaltres el meu món és molt millor.*





Introducció



Els meus últims anys, han estat trepidants. La vida ens dóna tant, que encara que de vegades es despista, val la pena viure-la.

“No hi ha un dia dolent”

També aquesta determinació em llevo cada dia per donar el millor de mi a la meua gent, a la meua família, als meus amics, que per fortuna en són molts, i com no, als meus comensals. Disposo d'una sèrie de receptes que m'han proporcionat tantes satisfaccions, que he volgut plasmar-les en un llibre i compartir-les amb tots vosaltres.

Grec en el destí d'allò més, sinó aquest llibre no estaria avui a les teves mans. Sorpren com la presa de decisions pot canviar el rumb de la vida. Res està escrit, i em de ser capaços d'agafar tot el bo que se'ns presenta, per molt boig o inimaginable que ens sembli.

Novembre 2016, està decidit.

Sento que no puc esperar a que les coses bones vinguin soles.

*M'he de moure, fora la comoditat, el donar-ho tot per fet
Feia mesos que rumiava al capdavant i tot començava a prendre forma.
Sortia d'una malaltia molt enutjosa i sentia que ho havia de celebrar
fent alguna cosa totalment diferent.*

*Tinc unes ganes boges de diversió, i el meu treball m'ho dona,
i la gent sens dubte fa que la fórmula sigui magistral.*

*Escrivint aquesta introducció, "diverses vegades retocada",
em ve al cap una frase que m'han dit avui "qué difícil es no quererte".*

Enteneu ara?

*He implicat a més de 60 persones en aquest llibre, persones que signifiquen
molt per a mí. Persones que quan us veig m'alegreu el dia.*

Sento que us he de donar les gràcies.

*No esteu tots els que hauríeu de ser, he escollit els més propers.
El resultat de tot aquest esforç és una immensa satisfacció personal,
que tots l'heu notat les últimes setmanes.*

*Gràcies a la meua família per la seva comprensió. Ha suposat un treball
realment absorbent i addictiu.*

*Aviat farà 10.000 dies que vaig obrir, i no se m'acut millor manera
de celebrar-ho que escriure aquest llibre.*

*He parat algunes estones per prendre cafès... passejar, fotografiar llocs
 importants, al·lucinar de les postes de sol, coses quotidianas que per la
meua feina normalment no faig. Ha estat una delícia.*

*Al' hora de cuinar, utilitza sempre la intuïció, fes teua la recepta, si no
tens un ingredient, prova amb un altre, la imaginació es el més important.*

Us convido a què gaudiu del món de la cuina.

Amb un estómac content la vida et somriu

Cançó per aquest llibre : Viva la Vida de David Garrett



Guinar, Estimar, Escoltar, benoinguts al meu món.

Sí, sí que és un llibre de receptes, encara que no ho sembli.

Receptes

Aperitius:

<i>Ametlles d'or.....</i>	<i>17</i>
<i>Boletes de Síndria amb Coco.....</i>	<i>19</i>
<i>Budín de Yorkshire.....</i>	<i>21</i>
<i>Bunyons de Bacallà.....</i>	<i>25</i>
<i>Canapé amb Roquefort, Nous i Mostassa.....</i>	<i>29</i>
<i>Caramel de Xistorra.....</i>	<i>33</i>
<i>Les Croquetes de la meva mami.....</i>	<i>37</i>
<i>Olives farçides d'Lebrot escalivat i Anxove.....</i>	<i>41</i>
<i>Ous estrellats amb Patates i Pernil.....</i>	<i>43</i>
<i>Seitons amb Maduixes.....</i>	<i>45</i>

Primers Plats freds:

<i>Amanida de Bonitol amb formatge de Cabra.....</i>	<i>51</i>
<i>Crujiente de Brick, Poma i Camembert.....</i>	<i>55</i>
<i>Lasanya de Mango, Pernil i Meló.....</i>	<i>59</i>
<i>Pipirrana de Tomàquet amb Espàrrecs.....</i>	<i>63</i>
<i>Roses de Meló amb Pernil.....</i>	<i>65</i>

Primers Plats calents:

<i>Bikini de Salmó fumat i Formatge Brie.....</i>	<i>69</i>
<i>Escamarlans amb Ceba.....</i>	<i>71</i>
<i>Musclos Parisencs una mica picants.....</i>	<i>73</i>
<i>Sant Jacobos de Carbassó.....</i>	<i>75</i>
<i>Sopa de Ceba amb Emmental.....</i>	<i>77</i>

Segons plats: Peixos

<i>Bacallà amb Ali o li i Codony.....</i>	<i>81</i>
<i>Filet de Salmó en Papillotte.....</i>	<i>83</i>
<i>Llagostins a l'All.....</i>	<i>85</i>
<i>Llobarro al Cava.....</i>	<i>87</i>
<i>Llamanol amb Rovellons.....</i>	<i>91</i>

Segons plats: Carns

<i>Burguer amb Pernil d'Ànec i Formatge.....</i>	<i>95</i>
<i>Filets amb Vi Málaga Virgen.....</i>	<i>97</i>
<i>Mandonguilles a la Francesa.....</i>	<i>101</i>
<i>Pollastre amb Gingebre i Curri.....</i>	<i>103</i>
<i>Xai al forn amb Orellanes i Patates.....</i>	<i>105</i>

Les Postres:

<i>Arròs amb Llet condensada.....</i>	<i>109</i>
<i>Galetes fregides amb Crema pastissera.....</i>	<i>111</i>
<i>Pa de Pessic amb Pomes.....</i>	<i>113</i>
<i>Pa d'espècies amb Idiazábal i Cantalupo.....</i>	<i>115</i>
<i>Pasta de Full amb Compota i Fruites.....</i>	<i>119</i>
<i>Pastís amb confitura de Gerds.....</i>	<i>121</i>
<i>Pastís de Crema i Xocolata blanc.....</i>	<i>125</i>
<i>Piruletes de Xocolata.....</i>	<i>129</i>
<i>Pudding de Maduixes.....</i>	<i>131</i>
<i>Roques de Cereals i Xocolata.....</i>	<i>135</i>

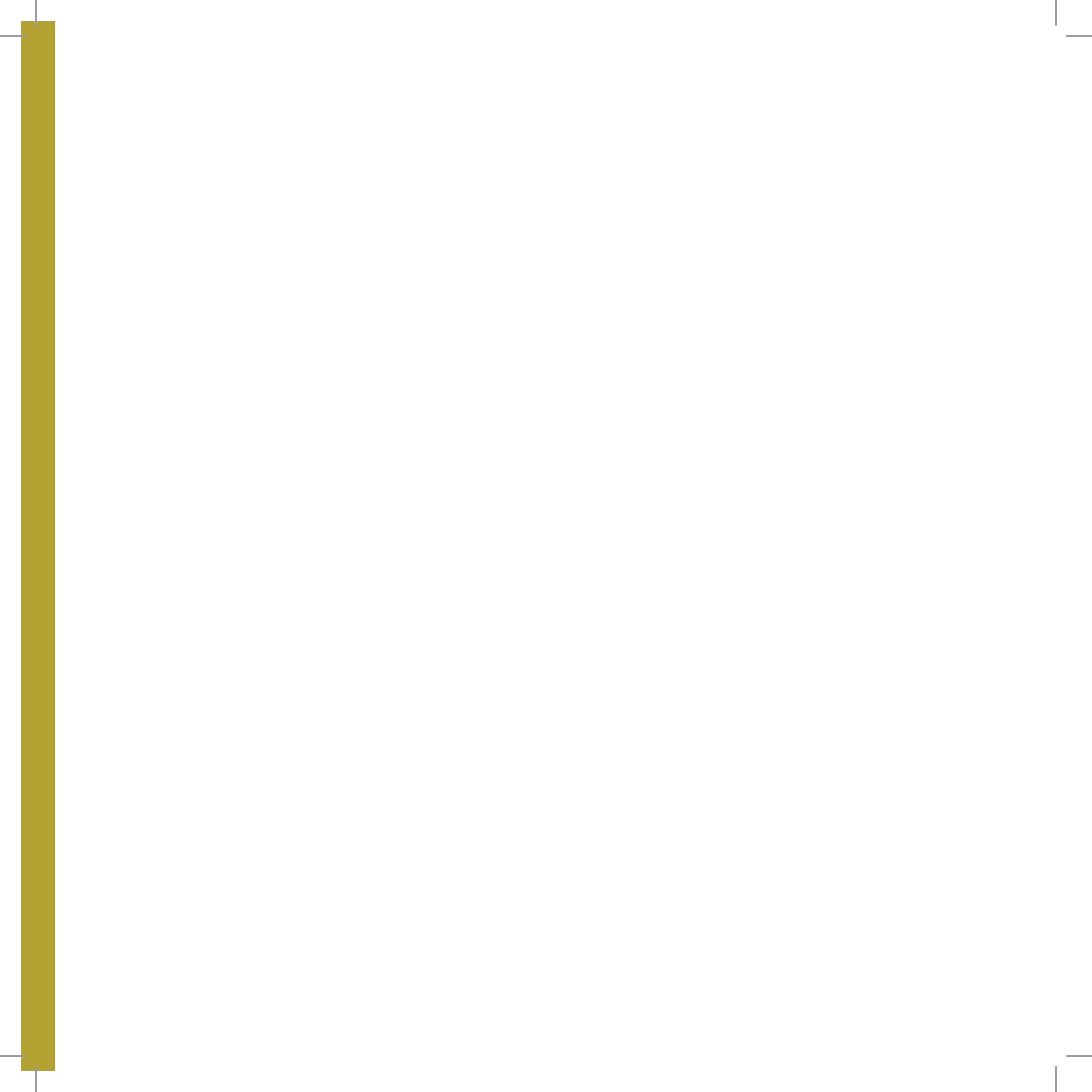




Aperitiu

*Fotografies fetes a Vilanova i la Geltrú, Cunit, Segur de Calafell, Platja
de Calafell, i El Vendrell
Gener, Febrer i Març del 2017*







Ametlles d'or

Ingredients:

- 1 kilo d' Ametlla crua
- 250 ml. d' oli de girasol
- Purpurina d' or comestible
- Sal grossa



Elaboració:

Tregirem en l' oli les ametlles fins que agafin un bonic color daurat.

Escorrem l' excés d' oli amb paper absorbent.

Empolvorem amb la sal i la purpurina

Col.loquem les ametlles en petites caçoletes per tal que tots els comensals puguin gaudir.

Aperitiu ideal per bufets i esdeveniments més formals.

Jo sóc molt donada a fer petits detalls culinaris a les festes nadalengues. Aquesta recepta és sens dubte un encert. Amb pocs diners quedareu molt bé.

Aoui dia hi ha un munt d'empreses a internet de venda online, que us poden proporcionar tot tipus de bossetes, caixes i llaços per als vostres regalets.

Jo he perdut la por a aquests tipus de compra. Actualment faig el sumministrament a través d' un munt de països i mai en fallen.

Per l' Albert el meu major tresor, el meu fill :))))))))

Cançó per a tu: TKfrom 凜として時雨 Unravel

Boig per el Sushi...i pel Japó. Mare mave, aviat volarà .)



Boletes de Síndria

Ingredients:

- *Fruita Fresca variada*
- *2 Síndries*
- *Coco-ratllat*

Elaboració:

Tallarem una de les síndries per la meitat. Amb l'ajuda d'una cullera de boles anirem fent boletes, i anirem arrebossant-les en el coco-ratllat. L'altra síndria li farem talls en ziga-zaga, i ens servirà de centre de taula. Inserirem les boletes ja arrebossades en unes broquetes i anirem punxant per tot el voltant. Com més n'hi hagi, més bonica ens quedarà.

Una mica de fruita fresca ens ajudarà a omplir el centre de la síndria.

Un cop acabat podem decorar la síndria amb el que tinguem pel jardí. Fulles, flors, herbes aromàtiques. Aquí cal deixar volar la imaginació, es tracta de no gastar molts diners i aprofitar el que es té per casa.

La de la foto fins i tot inclou una espelma, de veritat, el que vulgueu.

Amb petits carbassons, podem fer aquestes caretes divertides.

Podem fer altres tipus de centres per exemple amb melons o pinyes i embolicar les boletes amb un bon pernil.

Ens serveix per un buffet salat com aperitiu o com per a una taula dolça.

Per a Charly, company de deu mil batalles. Hem lluitat junts, tu sempre a l'ombra, t'agrada més la feina interior, aquella que no es veu, però que és tant important per que tot funcioni.

Gràcies per fer-me costat, necessitava el temps i l'espai per escriure.

La nostra vella cançó, Stevie Wonder, I just called to say I love





Budín de Yorkshire

Ingredients:

- 170 grams de farina de blat de primera qualitat
- 3¼ litres de llet
- 1¼ de litre d'aigua
- 1¼ de culleradeta de sal
- 2 ous
- oli vegetal



Elaboració:

Tamisem la farina i la sal en un bol ampli per poder barrejar-ho tot bé. Separem els rovells de les clares i afegim els rovells a la farina. Barregem bé. Alcem les clares, i les afegim també a la massa. Finalment posem l'aigua i la llet i batem enèrgicament perquè quedi escumós.

Ens caldrà un motlle de cup cakes "les magdalenes de tota la vida" (coses modernes d'avui dia), i sense por ompliu els buits fins a la meitat i una mica més d'oli vegetal. No us preocupeu, no queda gens oliós. És gairebé miraculós. Afegim una mica de massa en cada forat amb cura que no desbordi.

Introduïm al forn a 180 ° 6 o 7 minuts. Veureu com creix i creix.

Són tot un espectacle

Plat nacional anglès, que no pot faltar com a acompanyament d'un rostit o un bon roast-beef. Ens pot servir com a substitució d'unes patates o del pa.

A mi personalment amb uns ous fregits i una mica de bacó "molt poc" en resulta temptador.

Per Paqui i Jose Martín

Ens van conèixer fa una pila d'anys a El Vendrell. Aquest poble d'una manera o altre sempre ha estat molt important a la meua vida.

Sou el meu principi.

José, el que té una generositat desbordant, el que comparteix tots els seus coneixements gastronòmics, et farà riure fins a l'extenuació, el meu amic de sempre, el meu company de ràdio, el que mai em va deixar abandonar aquest mitjà tan meravellós, gràcies per ser aquí.

Ens hem divertit amb els diferents tallers que hem fet, i la gent sempre em pregunta, i aquest cuiner? Però que guay oi? Si! una passada!

Canción para vosotros:

Eros Ramazzotti - La cosa mas bella

