

## **PA AMB...**

### **Pa blanc amb brandada de bacallà**

#### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa blanc de blat  
150 g de bacallà esqueixat dessalat  
2 grans d'all  
2 dl d'oli d'oliva extra verge d'arbequines  
1 raig de llet sencera  
1 tomàquet madur

#### **Preparació**

Torreu les llesques de pa blanc al forn o a la torradora. Reserveu.

Poseu l'oli en un lloc atemperat per què agafi temperatura ambient.

Escaldu el tomàquet, refredeu-lo, peleu-lo traieu-ne les granes i talleu-lo a daus petits. Poseu un pols de sal, i un petit raig d'oli. Reserveu.

Peleu els alls i talleu-los a làmines. Poseu-los en un cassó amb un raig d'oli que es vagin confitant. Quan estiguin mig cuits i sense que agafin color, incorporeu el bacallà esqueixat sense gens d'aigua. Premeu-lo bé a fi que aquesta aigua no vagi a la brandada. Deixeu coure un parell de minuts, remenant per tal que el bacallà es vagi escalfant però que no es cogui excessivament. Retireu del foc i tritureu el bacallà. Aneu afegint l'oli delicadament perquè la brandada es vagi lligant. Entremig de l'oli, aneu tirant un petit raig de llet. Ha de quedar una brandada ben lligada i emulsionada. Proveu de sal.

Poseu la brandada a les torrades i al damunt decoreu amb uns dauets de tomàquet.

*La brandada és una deliciosa preparació d'origen occità i que va arrelar amb gran entusiasme a la cuina catalana. Dessaleu el bacallà el dia abans amb una primera aigua perquè s'hidrati i torni a agafar pes. Canvieu l'aigua i deixeu que agafi el punt de dessalat que desitgeu. Penseu que calent, els sabors es potencien.*

*En aquest cas, aquesta torrada es serveix freda amb uns daus de tomàquet amanit amb oli d'oliva. Però si voleu podeu escalfar les torrades amb brandada i posar un xic de formatge parmesà al damunt perquè quedi gratinat; o unes tires de pebrot del piquillo, o un puré d'olives al damunt.*

*Per què la brandada emulsióni bé, la temperatura de l'oli ha de ser tèbia però no calenta. N'hi ha prou a l'hivern amb posar-lo al costat d'un foc per què agafi temperatura, mentre que a l'estiu, n'hi ha prou amb la temperatura ambiental.*

## **Pa integral amb canonges, shitakes i formatge filat**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa integral  
100 g d'herbes dels canonges  
100 g de shitakes  
150 g de formatge filat  
sal  
oli d'oliva

### **Preparació**

Torreu les llesques de pa integral i reserveu. Netegeu l'herba dels canonges amb un raig d'aigua, escorreu bé i separeu la petita arrel separant les diferents fulles.

Netegeu els shitakes, talleu el tronc, i lamineu els barrets. En una paella amb un raig d'oli, saltegeu les làmines de shitakes. Saleu.

Munteu la torrada. Poseu les fulles d'herba dels canonges al damunt de les llesques de pa, els shitakes i una làmina de formatge filat. Poseu un parell de minuts al forn perquè el formatge es fongui. Serviu calent.

*Aquesta torrada la podeu elaborar amb qualsevol tipus de bolets que tingui sabor, que no sigui fat. El shitake (Lentinula Edodes) és un bolet d'origen oriental que es cria de la mateixa manera que les gírgoles, al damunt de troncs de diferents arbres, en hivernacles o al damunt d'una fusta a l'aire lliure. Es cultiva i es consumeix des de fa milers d'anys al Japó, a la Xina i a Corea per a usos gastronòmics però també per a usos medicinals.*

*De formatges filats en podeu trobar de diferents tipus. El més conegut és la mozzarella de búfala italià. Tot i que és escàs i que el que se sol trobar aquí és mozzarella de vaca, no tant gustós. També podeu utilitzar el provolone, el cacicavallo, el rangusano, la burrata, la scamorza, etc. També es comença a fer un formatge semblant a la Seu d'Urgell, a la província de Lleida, concretament a la Formatgeria Mas d'Eroles d'Adrall anomenat ..... Es tracta de formatge de pasta amasada i cuits en una olla amb aigua. Alguns d'aquests es solen fumar i tenen una textura molt elàstica i fonen molt bé.*

## **Pa de nous amb espinacs i formatge idiazabal**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa de nous  
1 grapat de fulles tendres d'espinac  
1 raig d'oli d'oliva extra verge  
50 g de panses de Corint remullades  
50 g de pinyons torrats  
sal  
100 g de formatge Idiazábal

### **Preparació**

Torreu les llesques de pa i reserveu.

Renteu molt bé les fulles d'espinac que no hi quedi gens de sorra, escorreu.

En una paella amb un raig d'oli, saltegeu a foc suau els espinacs perquè vagin perdent l'estat de cru i quedin ofegats. A mitja cocció, incorporeu les panses i els pinyons torrats. No els deixeu coure excessivament ja que deixaran anar l'aigua que contenen.

Distribuiu els espinacs per damunt de les torrades i poseu el formatge Idiazábal ratllat. Gratineu uns segons al forn i serviu ràpidament.

*Un aperitiu ovolacteo vegetarià ben divertit pels amants del verd. També podeu utilitzar espinacs congelats, però heu de bullir-los i escórrer molt i molt bé per evitar que la torrada no quedi humida. Així mateix heu de servir-la ràpidament perquè no es reblandeixi. Però podeu tenir-ho tot preparat per separat i muntar la torrada a l'últim moment i escalfar al forn. I si us voleu lluir una mica més, proveu de posar una petita llesca de bacallà dessalat al damunt dels espinacs. Obtindreu un aperitiu del típic bacallà amb espinacs, panses i pinyons de Quaresma.*

## **Pa de cereals amb anxoves i crema àcida**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa de cereals  
2 tomàquets madurs  
10 anxoves salades conservades en oli  
150 g de formatge de cabra de Borredà

### **Preparació**

Torreu el pa de cereals i reserveu. Talleu deu rodelles de mig centímetre de gruix de tomàquet i poseu-les damunt del pa. Col·loqueu el filet d'anxova ben escorregut i acabeu amb el formatge cremós aixafat amb una forquilla. Escalfeu un parell de minuts dintre del forn i serviu tot seguit.

*El pa amb tomàquet i anxoves és un clàssic de la cuina catalana. Proveu-lo però un xic calent i amb un formatge poc convencional de coagulació àcida elaborat a Borredà a la comarca del Berguedà. És un formatge elaborat amb llet de cabra, quallat per la acidificació intensa de la llet, i que després es deixa escórrer pel seu propi pes per obtenir una massa molt cremosa, tova i untuosa. També ho podeu fer un altra tipus de formatge com el de Músser a la Cerdanya, el recuit de drap de l'Empordà, un formatge fresc de cabra de Hierro a les Canàries, el de Zuheros, el de Núcia d'Alacant o un clàssic mató.*

## Pa d'olives amb tomàquet confitat i bonítol

### Ingredients per a deu persones

10 llesques de pa d'olives  
5 tomàquets de la mateixa mida  
250 g de llom de bonítol  
1 gra d'all  
1 ceba tendra  
1 branca de farigola  
1 branca de marduix  
1 branca d'alfàbrega  
2 dl d'oli d'oliva

### Preparació

Comenceu a fer el bonítol en oli. Talleu el llom de bonítol en rodanxes d'un centímetre, separant la part fosca. Poseu-les durant un quart d'hora en un atuell amb aigua freda per què es dessagnin una mica i eixugueu-les bé. En una paella amb un raig d'oli, sofregiu lentament l'all laminat i la ceba tendra tallada a tires fines. Quan comencin a agafar color, acabeu de posar l'oli d'oliva, les herbes aromàtiques i les rodelles de bonítol salpebrades. Deixeu coure molt a poc a poc sense que l'oli bulli durant 5 minuts. Pareu el foc i reserveu.

Per un altre banda, escaldeu els tomàquets en aigua bullent, peleu-los i talleu-los en quatre traient les granes. Poseu els quarts de tomàquet en una plàtera amanits amb un pols de sal, sucre, una branca d'alfàbrega i un bon raig d'oli d'oliva. Poseu a confitar al forn durant una hora a 90 °C .

Munteu l'aperitiu posant al damunt de cada rodella de pa d'olives un parell de talls de tomàquet confitat i una rodella de bonítol.

*EL pa amb tomàquet és pels catalans un element indispensable, bàsic. Apte per un àpat informal esmorzar, aperitiu, sopar lleuger, etc. Però el pa amb tomàquet s'universalitza i se'n fan noves propostes com la d'afegir al pa olives negres i enlloc de sucra-lo, posar els tomàquets confitats amb un oli d'oliva ben aromàtic. Però tranquils, si no trobeu pa d'olives, ho podeu arreglar untant les llesques de pa amb un xic de pasta d'olives negres.*

## **Pa de sègol amb tou dels til·lers i tòfona**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa de sègol  
200 g de formatge tou dels til·lers  
1 tòfona negra  
30 ml d'oli de tòfona (opcional)  
sal gruixuda d'escames

### **Preparació**

Torreu lleugerament les llesques de pa de sègol que quedin daurades de fora i toves de dins. Talleu el formatge i poseu-lo damunt de les llesques de pa. Ratlleu finament la tòfona amb un ratllador especial de tòfones i col·loqueu-lo al damunt del formatge.

A l'hora de servir, poseu les torrades mig minut al forn i serviu ràpidament amb un parell de gotes d'oli de tòfona i uns grans de sal d'escames.

*El Tou dels Til·lers és un formatge de pasta tova elaborat amb llet crua de vaca i amb l'escorça florida (*penicil.lium candidum*) a la població lleidatana de Sort. Pot recordar un camembert de Normandia pel seu aspecte i la seva pell florida te un especial aroma a xampinyó fresc. Si no en trobeu, podeu substituir-lo per un camembert, un brie de meaux, un Neufchatel o un Brillat Savarin per exemple.*

*Aquests tipus de formatges de pasta tova combinen molt bé amb el diamant negre de l'hivern: la tòfona negra. Si teniu la sort de proveir-vos d'una bona tòfona madura i aromàtica, ratlleu-la amb cura al damunt del formatge i deixeu-la uns segons perquè s'escalfi. Si no en teniu, podeu amanir el formatge amb unes gotes d'oli de tòfona. També podeu confitar un oli de llavors amb una tòfona en una lloc calent de la cuina i utilitzar-lo al cap d'un parell d'hores.*

## **Pa de blat amb “pisto” al minut i formatge de cabra**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa de blat de moro

1 ceba tendra

1 pebrot verd

½ pebrot vermell

1 carbassó

1 raig d'oli d'oliva extra verge

sal

200 g de formatge semi curat

### **Preparació**

Talleu l'arrel de la ceba i talleu-la a daus petits. Feu el mateix i per separat del pebrot verd, el pebrot vermell i el carbassó. Poseu una paella amb un raig d'oli d'oliva i saltegeu primer de tot la ceba. A mitja cocció, afegiu el pebrot vermell, tot seguit el pebrot verd i al final el carbassó. Deixeu coure poc temps, que conservin el color i un punt de cru. Poseu a punt de sal. Passeu en un colador per treure l'oli que hagi pogut agafar.

Torreu les llesques de pa. Poseu al damunt el “pisto” i un tall de formatge de cabra al damunt. Gratineu uns segons que es dauri el formatge i serviu ràpidament.

*El formatge de cabra ideal per combinar amb les verdures saltejades és del tipus Garrotxa, Saint Maure o Buchette. Són formatge de cabra semi curats i que admeten bé el gratinat. Podeu també fer-ho amb un formatge més aviat tendre d'una curació mínima de tres o quatre setmanes, però eviteu els formatges massa madurats. Podeu enriquir a més amb un filet d'anxova en oli al damunt del formatge quan el traieu del gratinador.*

## **Pa de panses amb figues fresques i pernil ibèric**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa de panses

3 figues madures

c/s de pernil ibèric

### **Preparació**

Torreu lleugerament del llesques de pa de panses, deixant-les toves del centre i daurades de fora. Peleu les figues i tal·leu-les per quatre. Poseu-ne un quart a cada llesca de pa i afegiu al damunt uns flocs de pernil ibèric acabat de tallar.

*La dolçor de les figues combinen a la perfecció amb dos productes ben clàssics de la cuina espanyola: el pernil ibèric i el formatge curat. Si us agrada el dolç-salat tant popular a la cuina catalana, feu els dos tipus de torrades amb el pernil i amb formatge tipus manxego, roncal, o fins hi tot un pecorino. Podeu substituir el pernil per una rodella de llonganissa curada, fuet o "morcilla" ibèrica.*

## **Pa d'all amb sobrassada, ou ferrat de guatlla i mel**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques de pa d'all  
100 g de sobrassada de les Illes Balears  
10 ous de guatlla  
1 raig d'oli d'oliva extra verge  
sal gruixuda  
c/s mel

### **Preparació**

Torreu el pa d'all lleugerament. Escampeu-hi pel damunt la sobrassada.

En una paella amb un raig d'oli, feu els ous ferrats de guatlla i aneu-los posant damunt de les torrades. Tireu uns grans de sal i unes gotes de mel. Serviu ràpidament abans que es refredin.

*Heus aquí un aperitiu ben divertit, recordant els ous ferrats amb cansalada dels esmorzars anglosaxons. Adquiriu una sobrassada de bona qualitat de les illes Balears, elaborades amb porc negre i pebre vermell. La mel, si podeu triar que sigui de bruc (la menys dolça de totes) o de romaní.*

*Aquesta preparació no us ha de portar molt problemes, si teniu la previsió d'obrir els ous de guatlla minuts abans d'haver-los de coure i els aneu posant en gots de "xupito". D'aquesta manera no heu de perdre temps ni vigilar que no hi quedi cap trosset de clova.*

## **Pa amb arengada i raïm**

### **Ingredients per a deu persones**

10 llesques (tros) de pa de pagès

2 arengades

oli d'oliva extra verge

10 raïms (o vint)

### **Preparació**

Feu una bona brasa i coeu les arengades. Torreu les llesques de pa.

Una vegada cuites. Esmicoleu-la i poseu-la damunt del pa. Poseu-hi un raïm obert sense les granes, un petit raig d'oli d'oliva i serviu abans que es refredi.

*El pa amb arengada i raïm és un típic esmorzar de vinya de la Catalunya nord i les comarques vitícoles tarragonines. Una altra proposta dolç-salat que podeu variar sucant el pa amb tomàquet o variant el tipus de raïm, que sol ser de varietats blanques, però que no hi fa cap escarafall les negres o fins hi tot el raïm muscat. El pa, si pot ser que sigui de pagès, amb crosta. Feu les torrades i llavors talleu-les en trossos regulars, ja que el pa de pagès sempre sol ser de mida grossa.*