ARA, MÉS QUE MAI,

EL PRODUCTE D'EIVISSA

És molt prop teu!

ARA ÉS TEMPS DE:

• *L'hort*

- TARONJA
- ALVOCAT
- LLIMÓ
- CEBA TENDRA
- CARABASSÓ
- BLEDA
- ALLS TENDRES
- PATATA VERMELLA (collita d'hivern)

• *La ramaderia*

- ANYELL
- POLL
- OUS PAGESOS
- FORMATGE DE CABRA

• *La mar*

- GERRET
- SÉPIA
- MOLL
- RAJADA

CONSULTA TOTES LES RECEPTES A:
periodicodeibiza.es
saborsdeivissa.es

Consell d'Eivissa

Receptes

COCA DE VERDURA

Es pasta mig quilo de farina amb una tasseta d'oli i l'aigua necessària, amb una miqueta de sal. Es fa una pasta una mica dura i s'estén en una llauna plana. Es cobreix amb abundància de bledes o espinacs, nets, escorreguts i tallats, amb una bona capolada de grills de ceba, alls i juvert; s'assaona amb sal i pebrera vermella. Es trempa amb bastant d'oli i es posa al forn durant mitja hora. Les bledes es poden substituir per una bona picada de ceba, tomata, alls i juvert.

(Llibre Bon profit! El llibre de la cuina eivissenca. *Joan Castelló. Cedit per l'Institut d'Estudis Eivissencs)*

GALLINA EN PEPITÒRIA

INGREDIENTS:

- 1 gallina d'entre 1 kg i 1,5 o 2 kg
- 50 g d'ametlles crues
- 1 ceba
- 3 grills d'all
- 2 ous bullits
- Safrà
- Vi blanc
- Juvert
- Farina
- Oli d'oliva
- Sal

PREPARACIÓ:

Es neteja bé la gallina, llevant-li gran part del greix, se sublima, es parteix en trossos no gaire petits, es renta, s'escorre bé i s'assaona amb una mica de sal (jo també li vaig llevar la pell).

En una paella, es posa oli i quan estigui molt calent s'hi fica la gallina i es fregeix. Abans que es dauri, es va traient a una cassola amb una giradora, per escórrer bé l'oli. Se li afegeix un got de vi blanc, es completa amb aigua fins a cobrir-la gairebé del tot i es cou a foc lent durant una hora aproximadament.

Mentre cou la gallina, es prepara la salsa posant a fregir la ceba primer, i després els alls, tots dos ben picats, en l'oli en què s'ha fregit la gallina. Quan la ceba comença a daurar-se se li afegeix mitja cullerada de farina i es deixa que es faci una mica, removent sense parar.

A part, es piquen bé les ametlles, uns brins de safrà, una mica de juvert i els rovells dels dos ous bullits. Després s'ajunta tot amb el sofregit de la ceba, es mescla i s'afegeix a la gallina. Ha de coure tot junt fins que la salsa estigui ben lligada i la gallina tova, a foc molt lent i anant amb compte que no es cremi ni es desfaci la carn. Abans de servir es posen per damunt les clares dels ous picades.

(Maria José Amengual, adaptació feta a partir del blog Dit i Fet)