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
- POLLASTRE
- OUS PAGESOS
- FORMATGE DE CABRA

### • *La mar*

- GERRET
- SÉPIA
- MOLL
- RAJADA

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

- **Emporta't un lot de producte local preparant aquestes receptes a casa!**

**Consulta la informació a les xarxes de Sabors d'Eivissa**

Consell d'Eivissa

## *Receptes*

### BORRIDA DE RAJADA

**INGREDIENTS:**
- 2 ales de rajada de mida mitjana
- 6 grills d'all
- Juvert
- Ametlles (150 g)
- Patates vermelles d'Eivissa (5-6 mitjanceres o grosses)
- 2 ous bullits
- 1 ceba tendra o seca
- Bitxet coent (opcional)
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre
- Colorant (opcional)

**ELABORACIÓ:**
Per a la picada. Picau en un morter o picadora les ametlles, l'all, el juvert i els ous bullits. Reservau la picada.
Per a l'elaboració del plat. Picau finament la ceba i reservau-la. A continuació, pelau les patates i capolau-les a tallades. Posau aigua a bullir i escaldau-hi molt suaument la rajada, trossejau-la i apartau-la. Després, agafau una olla (de fang, si és possible) i fora del foc anau posant-hi, per capes, primer les tallades de patata, després la rajada, la picada i per últim la ceba. Salpebrau i repetiu l'operació anterior per capes. Una vegada llest, posau-ho amb foc fort i cobriu les capes amb aigua sense que vessi. Hi podeu posar colorant i deixau-ho coure a foc viu fins que les patates estiguin en el seu punt. Serviu-ho calent.

Millor època de consum: Tot l'any

Consells: Peix ideal per als infants, ja que té la carn molt fina. En cas que hi poseu bitxet coent, anau alerta amb el pebre. Si hi afegiu panses, el plat estarà exquisit.

(Recepta del llibre *Peix Sí! 2*. Editat pel Consell Insular d'Eivissa. Autors: Marga Prats, Joan Tur i Virginia Marí.)

### COCA DE FORMATGE

**INGREDIENTS:**
- ½ kg de farina de blat
- Una tasseta d'oli
- Una tasseta de llet
- Una taronja
- 200 g de sucre
- Formatge fresc de cabra
- Canyella en pols
- Un pessic de batafaluga

**ELABORACIÓ:**
Es pasta mig quilo de farina amb una mica d'aigua, una tasseta d'oli i una altra de llet; s'hi afegeixen el suc d'una taronja, la ratlladura de la pell de taronja, mitja lliura de sucre i un pessic de batafaluga. Es pasta bé, s'estén en una llauna plana, untada amb oli o greix i es col·loquen sobre la pasta talls prims de formatge fresc; es cobreix tot de sucre i canyella en pols i es posa al forn.

Recepta del llibre *Bon profit! El llibre de la cuina eivissenca*, de Joan Castelló
Cedida per l'Institut d'Estudis Eivissencs