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:
periodicodeibiza.es
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

TRUITA DE FAVES

INGREDIENTS:
– 4 ous
– Faves tendres

(Maria José Amengual, del blog *Dit i Fet*)

ELABORACIÓ:
Per a quatre ous, si les faves són tendres i tenen el gra petit, basta amb un quart de quilo i es fregeixen pell i tot. Si ja són més granades, es fregeixen únicament els grans, amb una mica de sal i dos o tres grans d'all picats. Després, es fa la truita com es tengui per costum, més o menys crua, a gust.

CONFITURA DE TARONJA (2 VERSIONS)

INGREDIENTS:
– 1 kg de taronja pelada, sense mica de part blanca i sense llavors
– 400 g de sucre
– 20 g de suc de llimó

ELABORACIÓ AMB THERMOMIX:
Posam tots els ingredients al got de la Thermomix i programam 10 segons velocitat 6. Obrim la Thermomix i baixam les restes de les parets amb ajuda de l'espàtula. Programam 30 minuts/100 ºC/velocitat 1. Llevam el gobelet i col·locam el cistell sobre el robot de cuina per evitar esquitades. Després programam 15 minuts/Varoma/velocitat 1.

RECEPTA PEL MÈTODE MANUAL:
Una vegada que tenim les taronges pelades i sense llavors, les trossejam i les posam en una olla prou grossa amb la resta d'ingredients.
Ho coem tot a foc mitjà durant uns quaranta-cinc minuts o fins que la melmelada tengui la consistència que ens agradi. Hem de remoure-la per evitar que s'aferri.

(Maria José Amengual, del blog *Dit i Fet*)

CONFITURA DE TARONGES

Es preparen quatre quilos de taronges i un llimó o dos; es netegen en aigua fresca, s'eliminen puntes i coetes i es tallen, pell i tot, a trossets al més petits possible. Es col·loquen en un recipient, es cobreixen d'aigua i es deixen macerar durant deu dies, canviant l'aigua diàriament per eliminar l'amargor de les pells.

Als deu dies s'escorren, es pesen i s'hi agreguen el sucre necessari (a raó de tres quilos i mig per quatre de taronges), un tronxet de canyella i un litre d'aigua. Es posa a foc suau i es deixa bullir durant dues hores, remenant de tant en tant amb una cullera de fusta. Si passat aquest temps resultàs massa clara, es deixa coure una miqueta més fins que s'espesseixi.

En ser a punt, s'aparta del foc, es treu el tronxet de canyella, es deixa refredar la confitura i es buida en gots o recipients de vidre, que després es taparan hermèticament per evitar el contacte amb l'aire.

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