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

CASSOLETA DE PATATES

INGREDIENTS:

– Ceba tendra
– Tomata
– Una cabeça d'alls
– Juvert
– Patates vermelles d'Eivissa
– Pebre, pebrera vermella i canyella en pols
– Ous (1 per persona)

ELABORACIÓ:

És un plat humil, corrent al nostre camp. En una cassola amb una mica d'oli es fa un sofrit de ceba, tomata, una cabeça d'alls i juvert. S'hi afegeixen les patates, a discreció, senceres si són petites o partides per la meitat si són mitjanceres i se'ls dona una remenada amb el sofrit; s'assaona amb sal, pebre, pebrera vermella i canyella en pols; es cobreix d'aigua i en rompre el bull, s'hi agreguen uns quants ous, prèviament batuts. Es retira del foc quan les patates siguin cuites.

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

GUISAT DE PEIX AMB ROJA

INGREDIENTS:

– Roja (neta, salada i tallada a trossos grossos)
– Patates vermelles d'Eivissa
– Tomata
– Alls
– Juvert
– Ametlles frites
– Nyora
– Aigua
– Oli i sal

El guisat és una forma de cuinar molt emprada a la cuina eivissenca; l'obra *Bon profit! El llibre de la cuina eivissenca*, de Joan Castelló Guasch, detalla quaranta-un guisats entre carn i peix. Joan Castelló descriu que en el cas del guisat cru, que "Per a aquest guisat serveix qualsevol classe de peix, des de l'humil i saborós gerret fins al senyorial anfós, sempre que sigui un peix adequat per a brou. Però se sol preferir el gerret, sobretot en febrer o març, quan és gros i crescut". Per tant el peix a utilitzar dependrà de la temporada i el pressupost, però es pot fer un guisat de peix ben econòmic. Aquestos dies les captures de roja són abundants i per tant hi posarem una bona roja. La presència de patata a la recepta és més habitual al pla de Vila i al nord de l'illa, zona d'horta, que no al sud, especialment a Sant Josep de sa Talaia, de secà.

ELABORACIÓ:

Pelau les patates, netejau-les i tallau-les a quarts (han de quedar trossos grossos). Fregiu la nyora amb compte de no cremar-la (perquè després no amargui) i faceu una picada amb la nyora, els alls, el juvert, la tomata i les ametlles frites.

Escalfau oli en una greixonera i sofregiu-hi lleugerament les patates, afegiu-hi després la picada i removeu-ho tot bé. Abocau-hi aigua fins a cobrir les patates i deixau-les bullir fins que estiguin gairebé fetes. Agregau-hi el peix i deixau-ho bullir fins que estigui tot cuit; si és necessari, afegiu-hi més aigua. Rectificau-ho de sal. Acompanyau el plat amb un allioli (abans de servir-lo, posau-ne unes cullerades per damunt el guisat).

Recepta adaptada del blog *Dit i Fet*, de Maria José Amengual