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
- TOMATA
- COGOMBRE
- MADUIXOT
- CIRES
- PATATA VERMELLA NOVA

• *La ramaderia*

- ANYELL
- POLLASTRE
- OUS PAGESOS
- FORMATGE DE CABRA

• *La mar*

- GERRET
- TONYINA
- MOLL
- RAJADA
- ROJA
- LLAGOSTA
- POLP
- SORELL

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

GUISAT DE TONYINA

INGREDIENTS

- ½ kg de tonyina a tallades (per a 4 persones)
- Llimó
- 3 cabeces d'all
- Juvert
- Llorer
- Pebrera vermella
- Nou moscada
- Patata vermella nova
- Pinyons
- Ametlles d'Eivissa
- 1 nyora
- 1 llesca de pa torrat
- Fonoll
- Moraduix
- Herba-sana

Vi recomanat:
Rosat Can Maymó

ELABORACIÓ:

En una cassola amb bastant d'oli se sofregeixen unes tallades de tonyina, regades prèviament amb suc de llimó, amb dos o tres cabeces d'all, senceres, i una fulla de llorer. S'assaona amb pebrera vermella, un polsim de nou moscada i sal. Una vegada ben rossetes les tallades de tonyina, es cobreixen d'aigua i es deixen bullir. S'hi afegeix un grapat de patates tallades a daus.

A part, en el morter es prepara una bona picada de pinyons, ametlles frites, dos grans d'all, juvert, pebrera vermella, una llesqueta de pa frita, una nyora torrada i herbes aromàtiques (fonoll, moraduix i herba-sana, en poca quantitat). S'aclareix la picada amb una mica de caldo i s'afegeix al guisat. Es deixa coure fins que minvi la meitat del brou.

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

GELAT DE LLIMÓ D'EIVISSA

INGREDIENTS

- 100 cc de suc de llimó
- 85 cc d'aigua

Per al xarop:

- 200 cc d'aigua
- 200 g de sucre

Dificultat: mitjana
Cocció: 45 minuts + 30 minuts per refredar el xarop de sucre
Dosi: 3 persones

Vi recomanat:
Escumós Can Rich

(Recepta de la pastisseria Mara, Santa Eulària des Riu)

ELABORACIÓ:

Abocam en una casserola 200 cc d'aigua i 200 g de sucre, ho mesclam lentament fins que bulli i n'obtenguem un xarop bastant líquid. El deixam bullir durant tres minuts i després el deixam refredar al refrigerador durant almenys trenta minuts.

Espremem el llimó per obtenir-ne 100 cc de suc i el colam. En una gerra, abocam 315 g de xarop, 85 cc d'aigua i 100 cc de suc de llimó. Emulsionam la mescla amb una liquadora d'immersió, fins a obtenir una mescla lleugera i escumosa.

Abocam la mescla obtenguda al bol de la màquina de gelats prèviament refredada (seguiu les instruccions de la vostra màquina de gelats per verificar com ho heu de fer). Deixau que el sorbet s'agiti durant aproximadament trenta o quaranta minuts fins que estigui completament fred. Una vegada que obtengueu una crema suau i brillant, el vostre sorbet estarà llest per servir-lo!