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

PASTÍS DE LLIMONA I MERENGA

Vi recomanat: Blanc Can Maymó

INGREDIENTS I ELABORACIÓ PER LA BASE:

- 150 g de farina fluixa o de rebosteria
- 75 g de mantega freda tallada a daus
- 1 ou
- 50 g de sucre glas
- Una mica de sal

Mesclam la farina amb la mantega, fins que quedi una textura tipus arena, i la unim amb la resta d'ingredients. Es fa una bola i es deixa reposar a la nevera amb paper film. Una volta transcorregut aquest temps, s'estira la massa entre dos papers de forn, s'introdueix en el motlo que volem utilitzar, posant-hi un paper de forn amb ciuró sec. L'introduïm al forn entre quinze i vint minuts, amb calor dalt i baix, fins que la massa adquireixi un color daurat. La treim del forn i, calenta, la podem pinzellar amb blanc d'ou batut, això ajuda a segellar.

INGREDIENTS I ELABORACIÓ PER LA CREMA DE LLIMÓ:

- 2 ous i 4 rovells
- 375 g de sucre
- 40 g de midó de blat de moro (Maizena)
- 40 g de mantega
- 250 ml de suc de llimó (uns 5 o 6 llimons)
- 50 cc d'aigua
- Ratlladura d'un llimó
- Una mica de sal

Ratllam un llimó. Espremem els llimons fins a obtenir 250 ml de suc. El reservam.
Posam en un bol els ous i els rovells amb el sucre, els batem breument amb varetes fins que blanquegin una mica. Hi afegim el midó de blat de moro i la sal, i ho mesclam tot bé.
En un cassó esmaltat posam el suc de llimó, l'aigua, la mantega a trossos i la ratlladura. Hi afegim la mescla d'ous. Ho posam a foc baix i ho remenam sense parar amb les varetes, fins que bulli i espesseixi; es nota immediatament. Ho retiram del foc i ho remenam un minut, escurant bé el fons del cassó.
Abocam la crema de llimó sobre la base preparada, allisant-ne bé la superfície. Posam una làmina de plàstic sobre la crema, allisant, i la deixam refredar completament. Quan estigui freda la crema, la refrigeram dues o tres hores perquè assenti bé.

INGREDIENTS I ELABORACIÓ PER LA MERENGA

- 250 g de sucre
- 125 g de blancs d'ou
- 100 cc d'aigua

Posam l'aigua i el sucre dins un cassó, ho mesclam i ho portam a ebullició. Posam els blancs d'ou en un bol i quan la temperatura de l'almívar arribi a 110 º, els batem amb ajuda d'unes varetes.
Quan la temperatura arribi a 119º, apartau-ho del foc i abocau-ho en un rajolí fi sobre els blancs d'ou i seguiu batent. Quan hagueu abocat tot l'almívar, seguim batent fins que el bol es refredi; quan ja gairebé estigui, afegiu-hi una mica de suc de llimó, que farà que la merenga estigui més blanca i brillant. Una vegada freda, la posam dins la mànega pastissera o dins un bol tapat amb paper de film perquè no se n'endureixi la superfície.

PER AL MUNTATGE

Una volta freda la crema de llimó, incorporau-la sobre la base. A continuació, amb ajuda d'una mànega pastissera o sense, posau la merenga com més us agradi: a muntets, allisant-la amb una espàtula... Finalment introduïm el pastís uns sis o vuit minuts al forn (funció gratinar) per daurar les puntes de la merenga.

(Recepta cedida per Carmen Mayans)