

BODEGAS FONTANA

02/06/07



PLAT DE XUP-XUP L'ESCOLA DE CUINA

XORIÇ AMB CIGRONS

BÀSICA · TRADICIONAL · SUPERVIVÈNCIA · MAGISTRAL

CONSELL CULINARI

■ Ulllllll ...Els cigrons en conserva aporten molta més sal que els naturals.

MARIDATGE

Fontal Tinto Joven 2004

Bodegas Fontana
D.O. La Mancha

■ Un plat d'estructura i densitat que necessita ser anivellat amb un vi potent, jove i ple de fruita. Les sensacions d'espècies i els records salvatges del vi combinen molt bé amb les aromes picants del xoriç tot donant un final llarg i perfumat. Aquesta combinació esdevindrà un xoc de robustesa tàctil i records tradicionals al paladar. El toc de la verdura i l'all ajudaran a millorar el dinamisme del vi.



COST APROXIMAT DEL PLAT

■ 2,5 €

CONTACTA AMB XUP-XUP

>> Si necessites ajuda o bé vols consultar-nos qualsevol cosa, posa't en contacte amb el nostre cuiner:

escola@xup-xup.com
c/ Col·legi, 21 - Terrassa
Tel. 93 733 32 77



INGREDIENTS

- Cigrons
- Ceba
- All
- Romani
- Xoriç
- Carbassa
- Col arrossada
- Espinacs
- Sal i oli



“Cigrons amb xoriç i verdures”

>> Bones a tots!

Atenció cuiners!! ...Per fer aquesta recepta posarem els cigrons en remull un dia abans.



Al cap de 24 hores... l'poseu dins d'una olla els cigrons a coure amb una culleradeta de bicarbonat i una de sal.

Piquem la cebeta i l'all i amb una mica d'oli d'oliva preparem un sofregit, i posteriorment afegim el romani per aromatitzar.

Preparem la carbassa a daus, la col a tires, i les fulles d'espinacs, i ho reservem fins a necessitar-ho.

Quan veiem que els cigrons ja estan una mica tendres afegim el xoriç que prèviament haurem punxat amb una forquilla

per desprendre més el gust i que deixi sortir el greix. A continuació afegim als cigrons el sofregit que prèviament hem preparat, la col i la carbassa. I ho deixem coure uns 20 minuts.



Abans d'acabar la cocció afegim els espinacs.

Un cop acabada la cocció, treiem el xoriç, el tallem a rotlles, i ja podrem passar a servir el plat.

Que ho disfruteu!!