

9 de febrer de 2009

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida
Regidoria de
Polítiques d'Igualtat



CUINA

MENÚ:

- Crema de carabassa
- Llom de porc farcit

Regidoria de Polítiques d'Igualtat
Casal de la Dona
Plaça Fanalets de Sant Jaume, s/n, baixos
25002 Lleida
Teléfon: 973 700 461 Fax: 973 700 626
A/e: politiquesigualtat@paeria.cat
www.paeria.cat/politiquesigualtat

CREMA DE CARABASSA



Ingredients:

- ½ carabassa (de les allargades)
- 3 patates
- 2 porros
- 2 cebes
- 2 pastanagues
- Alls tendres
- 1 capsa de cansalada viada a daus
- Sal
- Oli
- Pebre
- 1 pastilla de brou *Knorr*

Elaboració:

Posem a bullir els porros, les cebes, les patates, les pastanagues, l'all i la pastilla de brou, i quan bull hi posem les verdures.

Amb els alls tendres i la cansalada viada, es fa un sofregit a part, i quan estigui tot fet, es barreja amb el bullit i es posa a la tritadora. Es tritura i ja està el plat llest.

Aquest plat el podem acompanyar amb daus de pa fregit.

LLOM DE PORC FARCIT



Ingredients:

- 600 gr. de llom de dos colors en una sola peça
- 8-10 prunes
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre
- Farina
- 1 got petit de vinagre balsàmic de Mòdena
- 2 cullerades soperes rases de mel

Elaboració:

Salpebrem el llom i l'entaxonem amb les prunes. El passem per la farina i el fregim. Ho separem de l'oli i li afegim el vinagre de Mòdena, deixant-ho reduir a la meitat i li afegim la mel.

El llom fregit es posa al forn uns 30 minuts (aproximadament). Quan el traiem del forn, el tallem a llonzes ben primes, el col·loquem en una safata i el ruixem amb la salsa.

Aquest plat el podem acompanyar amb puré de patates o també amb arròs bullit.