



*La  
cuina  
de  
la neta*

Ester  
Marcos Jordà

Il·lustracions  
Dani Torrent

*Calligraf*

## **La cuina de la neta**

Ester Marcos Jordà

Edicions Cal·lígraf

Figueres, 2016

Primera edició — desembre 2016

### **Publicació**

Edicions Cal·lígraf, SL  
Monturiol, 2, 1er 1a  
17600 Figueres  
Tel. (0034) 615 261 764  
www.edicionscalligraf.com  
info@edicionscalligraf.com

### **Disseny de la col·lecció i maquetació**

Jaime Vicente

### **Correcció**

Joan Riba

### **Il·lustracions**

Dani Torrent

### **Impressió**

DC PLUS,  
Serveis Editorials

### **ISBN**

978-84-946064-5-8

### **Dipòsit legal**

GI-1866-2016

### **© del text**

Ester Marcos Jordà

### **© de la imatge de coberta**

Dani Torrent

### **© d'aquesta edició**

Edicions Cal·lígraf, SL

*Queda rigorosament prohibida,  
sense l'autorització per escrit  
dels titulars del copyright,  
la reproducció parcial o total  
d'aquesta obra per qualsevol  
mitjà o procediment,  
incloent-hi la reprografia  
i el tractament informàtic.*

# El menú

APERITIU	15
PER COMENÇAR, PER PICAR I PER COMPARTIR	21
Amanida de tardor	22
Amanida de figues i anxoves	24
Crestes d'espínacs i cabrales de bacallà i gambes	26
Espirals de pernil dolç i rocafort	29
Les tres gregues: hummus, tzatziki i melitzanosalata	31
Musclos a la vinagreta	35
Pebrots del piquillo farcits	37
EN PLAT PLA	41
Arròs de verdures	42
Bacallà al forn amb patates	45

Espaguetis amb gambes (picants)	47
Espaguetis amb marisc	49
Fideuà	52
Mandonguilles de l'Angi	54
Ossobuco amb cebetes	56
Pollastre al forn (sencer)	58
<i>Duel de vedella amb bolets</i>	60
Llata de vedella amb rovellons	61
Platillo de vedella amb bolets	63
EN PLAT FONDO	67
Carxofes amb cloïsses	68
Crema de carbassa gratinada amb mascarpone	70
Estofat de Guinness	72
Estofat de patates, rap i cloïsses	74
Patates amb arròs i bacallà de l'abuela Julia	76
Sopa de ceba	78
Sopa de farigola	80
Sopa de menta	82
GUARNICIONS	85
<i>Per acompanyar carn</i>	86
Arròs de colors	87
Gírgoles amb nous i parmesà	89
Niu de porro	91
Patates a la provençal	93
Xampinyons al pesto	95

<i>Per acompanyar peix</i>	97
Arròs amb soja	98
Patates al safrà	100
Pèsols ofegats amb cava	102
Ratatouille simple	104
Xips de moniato al forn	106
SALSES	109
Crema d'all's escalivats	110
Salsa d'anxoves	112
Salsa de llimona	113
Salsa de menta	115
Salsa de mostassa	116
Salsa de vi de Porto	118
POSTRES	121
Carpaccio de pinya	122
Flam de xocolata i cafè	124
Mousse de llimona i iogurt	126
Natilles	127
Pastís cruixent de xocolata	129
Trufes de xocolata	131
PER FER-HO BAIXAR	135
Aigua de València / Aigua de Múrcia	136
Baileys d'estar per casa	138
Caipiroska	139
Gelatina de vodka	141

Sangria de vi blanc	143
Tisana de cava	144
RESSOPÓ	147

*No hi ha amor més sincer  
que l'amor pel menjar*

GEORGE BERNARD SHAW





# Aperitiu

Com que d'ofici sóc llibretera, no em va costar gaire trobar un nom per a aquest llibre. Una mica fent burla de la infinitat de llibres que es titulen *La cuina de l'àvia*, a l'Abel Granda, la meva parella a la vida i a la feina, i qui gaudeix del que cuino, se li va ocórrer el títol de *La cuina de la néta*. Al primer moment va ser un títol mig de broma mig seriós, però com més voltes hi donava i més forma anava prenent el llibre, més sentit tenia.

El llibre, doncs, finalment es diu *La cuina de la néta*. Lògicament, perquè hi hagi una néta cuinera, se suposa que prèviament hi ha d'haver una àvia cuinera i una mare cuinera. Però no és cert: per ser sincera, l'habilitat a la cuina no era precisament cap de les virtuts de la meva àvia, la Rosa Llavanera Cargol. Però d'ella en vaig aprendre, potser, coses més importants que no pas l'habilitat per als fogons. De l'àvia en vaig aprendre la passió pel menjar i a saber gaudir de tot, així com la capacitat de viure la vida com si tot fos di-

vertit, la capacitat de mantenir viu l'infant que tots tenim dins, la capacitat de despreocupar-te de tot allò que no mereix ni un minut d'atenció.

Aquesta filosofia de vida, aplicada a la cuina, es tradueix en una cuina pràctica amb una sola màxima: intentar fer en el mínim de temps el millor plat possible, per tal de tenir més temps per fer les coses importants. Per a ella, coses importants com anar al bosc a caçar bolets, anar a fer-la petar a la plaça amb les amigues o anar a l'hort a collir les carotes més primerenques.

És clar que l'àvia no va fer despertar en mi la flama de la cuina, o potser sí, perquè essent jo ben petita, a ella no li importava que fos jo qui cuinés quan anava de visita a casa seva. Més que de l'àvia, crec que la meva passió per la cuina em ve de la seva filla, l'Àngela Jordà, la meva mare. *L'Angi*, com jo li dic.

L'Angi sí que porta la cuina a les venes. Ha sigut cuinera de professió i de vocació tota la vida i, al contrari que l'àvia, a ella no li fa mandra la cuina i s'atreveix a preparar qualsevol plat. Ella sí que ha sabut donar sentit al concepte «cuina de l'àvia», tot i no tenir néts (si més no, de moment).

Vedella amb bolets, peus de porc amb cols de Brussel·les, galtes de porc rostides, pota i tripa, sarsuela de peix... són una part de les seves especialitats, però si hi ha una cosa en què realment destaca, són les mandonguilles. Unes mandonguilles espectaculars, en l'elaboració de les quals hi té la mà trencada. No he vist mai una velocitat igual a l'hora d'agafar les porcions de carn picada amanida i fer les boletes, d'una a

una, totes iguals, en un temps rècord. I a més a més, boníssimes. Amb pèsols, amb rovellons, amb sípia, a la jardineria, tant li fa com les acompanyi, sempre són impecables, fins i tot quan en robes d'estranguis alguna de l'olla mentre les cuina, enfarinades i fregides i prou. Quin bé de Déu!

Una mica seguint la filosofia de la meva àvia, i també els hàbits d'avui dia, en aquest llibre hi trobareu, d'una banda, receptes per lluir-se, per quedar bé quan tens convidats, i de l'altra, receptes per fer cada dia, com a plat únic; però, sobretot, hi trobareu receptes amb l'esperit de l'àvia: receptes que amb la més petita inversió de temps a la cuina fan brillar d'allò més i són molt bones. Tot plegat, una mica, també, seguint el tarannà de la gent jove d'avui, que ja no fa grans sopars ni dinars a casa amb un gran nombre de convidats, sinó que fa sopars i dinars de parella, principalment, o de quatre o sis comensals com a molt.

En el llibre també trobareu un homenatge a la meva àvia paterna, la Julia Serrano Sánchez, l'*abuela*, en forma d'homenatge a la seva terra, que, en part, també és la meva: Extremadura. D'ella no vaig tenir la sort d'aprendre'n a cuinar, però sí que ma mare em va ensenyar a fer algunes receptes seves, com les típiques *migas* o les patates amb arròs i bacallà que surten al llibre, que us recomano especialment. Va ser una catalana, doncs, qui em va ensenyar la cuina extremeña. Pot ser, per tant, que aquesta recepta en honor de l'*abuela* Julia, inconscientment, hagi estat catalanitzada, però per desgràcia l'*abuela* no va estar prou

temps en la meva vida perquè em pogués ensenyar a cuinar de primera mà.

Algunes de les receptes són de creació pròpia i altres les hem cuinat a casa sempre, des de fa tant de temps, que ja no recordo com les vaig aprendre i encara menys com eren en l'origen. D'altres, com les sopes, són plats dels de tota la vida. I també algunes altres són adaptacions meves, fruit d'haver tastat un plat en algun restaurant i d'haver-lo intentat fer a casa, sovint amb un resultat molt diferent del que vaig menjar per primer cop, però encara que fos d'una altra manera, amb un resultat deliciós.

A l'hora d'elaborar les receptes no cal que les segueixi fil per randa, no passa res si hi poseu un xic més d'això o una mica menys d'allò altre, o aquell dia se us ha acabat el llorer i no n'hi poseu.

Passa el mateix amb les varietats dels ingredients. Per exemple, quan parlo de formatge grana padano, el recomano principalment perquè a mi m'agrada, però si preferiu qualsevol altre formatge amb unes característiques similars, com per exemple un parmesà, no passa res, la recepta sortirà igual de bé.

Fins i tot això també és aplicable a les postres. No és un recull de receptes d'aquelles que s'han de preparar com qui elabora un experiment químic. No passa res si treballem a ull i ho aneu tastant de tant en tant per comprovar que ho feu bé.

Són receptes per gaudir-ne abans, durant i després de preparar-les. S'ha de gaudir comprant els ingredients, anant a mercat, dedicant-t'hi una estona, triant el que ens agrada més, comprant allò que ens

entra pels ulls. S'ha de gaudir cuinant, i si aconseguim passar-nos-ho bé a la cuina, el menjar sempre quedarà molt més bo. I, evidentment, gaudirem menjant. És molt gratificant menjar àpats saborosos i la satisfacció és doble quan veus que els altres gaudeixen de la teva feina a la cuina.

Us convido a cuinar, a assaborir, però, sobretot, a compartir. A compartir la cuina d'aquesta orgullosa néta.



Per començar,  
per picar  
i per compartir

Els néts solen fer sopars a casa amb alguns amics escollits, o bé sopars de caire més romàntic amb la seva parella. Una bona manera de socialitzar-se és compartir el menjar a taula. Per això en aquesta secció hi trobareu entrants, aperitius o plats lleugers, com a avançament d'un plat més elaborat, o bé per fer un sopar a base de tastets, picant una mica.

## Amanida de tardor

---

INGREDIENTS

---

- 1 plata plena d'una barreja d'enciams; sobretot és molt important que hi hagi escarola (és una amanida de tardor, oi?)
- 150 g de bacó fumat
- 50 g de nous pelades
- formatge grana padano en pols
- ½ poma (opcional)
- oli d'oliva
- vinagre de Mòdena
- sal
- pebre

---

PREPARACIÓ

---

Tallem el bacó a daus (si voleu, també podeu utilitzar els envasos que ja tenen els daus tallats).

Fregim el bacó amb un parell o tres de cullerades d'oli d'oliva, fins que estigui ben daurat.

Retirem el bacó del foc i el reservem. En el mateix oli, donem un cop de calor a les nous, lleugerament esmicolades, amb un polsim de sal.

Retirem les nous, les reservem juntament amb el bacó i deixem refredar l'oli de la cocció.

Un cop fred, o millor si és tebi, posem l'oli de la cocció en un biberó juntament amb el vinagre de Mòdena; hi ha d'haver la meitat de vinagre que d'oli. A continuació, hi afegim un polsim de sal i de pebre. Finalment,



sacsegem ben fort el biberó fins que fem emulsionar la vinagreta.

Com que es tracta d'una recepta per compartir, omplim una plata amb la barreja d'enciams. Amanim bé els enciams amb la vinagreta. Un cop ben amanits, hi repartim pel damunt el bacó i les nous. I per acabar, ho empolvorem amb el formatge grana padano en pols.

*Opcional: per donar-hi un toc dolç al darrer moment, hi podem ratllar mitja poma verda per sobre, just abans de servir-ho per evitar que s'oxidi.*