



WWW.GAROINA.CAT

EL MENÚ DEL MES, GENER DE 2025





RECEPTA

TORRADES DE PA AMB TOMÀQUET I ANXOVES MARINADES.

Una recepta senzilla però amb un equilibri de **sabors exquisit**: el gust intens de les anxoves es combina amb la frescor del tomàquet i el toc cruixent del pa. Ideal per a un **àpat ràpid** o un **aperitiu sofisticat**.

ENTRANT

INGREDIENTS

- 1 llesca de pa rústic (millor si és de pagès o amb crosta cruixent).
- 1 tomàquet madur.
- 2-3 filets d'anxova marinada de qualitat.
- 1 gra d'all.
- Oli d'oliva verge extra.
- Una mica de sal (opcional).

ELABORACIÓ

01. Prepareu el pa: Torreu la llesca de pa rústic en una torradora o en una paella calenta sense oli fins que quedi daurada i cruixent pels dos costats. Reserveu-la. **02. Fregueu l'all:** Talleu un gra d'all per la meitat i fregueu-lo suaument sobre la superfície de la torrada, deixant una capa lleugera d'aroma. **03. Prepara el tomàquet:** Talleu un tomàquet madur per la meitat i fregueu-lo sobre la torrada fins que quedi ben impregnada amb la seva polpa. Assegureu-vos de cobrir tota la superfície del pa. **04. Col·loqueu les anxoves:** Escorreu els filets d'anxova marinada i disposeu-los acuradament sobre la torrada amb el tomàquet. Col·loqueu 2 o 3 filets segons la mida del pa. **05. Afegiu l'oli d'oliva:** Aboqueu un rajolí generós d'oli d'oliva verge extra per sobre de les anxoves i el tomàquet, potenciant-ne el sabor.

VI RECOMANAT DEL MES

[80364] Vi blanc **Bornos** verdejo



RECEPTA

EMPEDRAT DE BACALLÀ AMB MONGETES I TOMÀQUET FRESC

Una **opció lleugera i equilibrada**, amb bacallà i mongetes blanques combinades amb oli d'oliva i vinagre, ideal per a un **àpat fresc i saludable**.

PRIMER PLAT

INGREDIENTS

- 100 g de bacallà dessalat (esmicolat).
- 150 g de mongetes blanques cuites (esbandides si són de pot).
- 1 tomàquet madur (a daus).
- 50 g de ceba tendra (opcional).
- 4-5 olives negres (opcional).
- Oli d'oliva verge extra.
- Un polsim de sal.
- Pebre negre acabat de moldre.
- Un rajolí de vinagre o suc de llimona.
- Fulles de julivert fresc (per decorar).
- (Opcional) 1 ou dur (per decorar).

ELABORACIÓ

01. Dessaleu i esmicoleu el bacallà: Si cal, renteu el bacallà dessalat sota aigua freda i tritureu-lo a trossos petits. Reserveu-lo. **02. Prepareu les mongetes:** Escorreu i esbandiu les mongetes blanques sota aigua freda per treure'n el midó sobrant. **03. Talleu el tomàquet i altres ingredients:** Piqueu el tomàquet a daus petits i, si feu servir ceba tendra i olives, piqueu-les també. **04. Barregeu:** En un bol, combineu el bacallà, les mongetes, el tomàquet, la ceba tendra i les olives. **05. Amaniu:** Afegiu oli d'oliva, sal, pebre i un rajolí de vinagre o suc de llimona. Barregeu suaument perquè els sabors es combinin.

VI RECOMANAT DEL MES

[80364] Vi blanc **Bornos** verdejo



RECEPTA

BACALLÀ A LA LLAUNA AMB PATATES ROSTIDES.

Un plat senzill però ple de sabor, on el bacallà es cou a la llauna juntament amb patates rostides, aportant una **textura cruixent** per fora i tendresa a cada mos. Un **àpat perfecte per gaudir d'una combinació deliciosa**

SEGON PLAT

INGREDIENTS

- 100 g de bacallà dessalat (a punt de sal).
- 150 g de patates (tallades a rodanxes gruixudes).
- 2 grans d'all (trossejats).
- Oli d'oliva verge extra.
- Un polsim de sal.
- Pebre negre acabat de moldre.
- 1 cullerada de julivert fresc (picat).
- Limona (opcional, per a guarnir).

ELABORACIÓ

01. Prepareu les patates: Renteu i talleu les patates a rodanxes gruixudes. Amaniu-les amb oli, sal i pebre, i col·loqueu-les en una safata per al forn. **02. Coure les patates:** Coure-les al forn a 180 graus durant 30-40 minuts o fins que estiguin daurades i tendres. **03. Cuinar el bacallà:** Mentre es couen les patates, en una paella amb oli calent, sofregiu els alls fins que estiguin daurats. **04. Afegiu el bacallà:** Col·loqueu el bacallà sobre les patates i rostiu-ho al forn durant 10-15 minuts, fins que el bacallà estigui daurat. **05. Finalitza el plat:** Retireu del forn, empolvoreu amb julivert fresc picat i un toc de llimona.

VI RECOMANAT DEL MES

[80364] Vi blanc **Bornos** verdejo



RECEPTA

CREMA CATALANA TRADICIONAL AMB TOC DE CANYELLA.

Una delícia clàssica que enamora a cada cullerada. La crema catalana, amb la seva **textura suau i sedosa**. El subtil aroma de la canyella afegeix un **toc càlid i romàntic**, convertint aquest postre en una **experiència única i memorable per compartir**.

POSTRE

INGREDIENTS

[39781] Crema catalana

ELABORACIÓ

La crema catalana, ja deliciosa per naturalesa, es transforma en una **experiència única** amb un subtil toc de canyella. Aquest petit detall afegeix una nota càlida i seductora al seu gust, realçant cada cullerada. El cuiner ens guia en com, amb **dedicació i sensibilitat**, es poden millorar fins i tot els **clàssics més apreciats**.



RECEPTA

VI BLANC BORNOS VERDEJO

Un vi amb caràcter que **combina la frescor de la fruita madura amb un equilibri irresistible**. Palacio de Bornos Verdejo, un imprescindible de la DO Rueda, pensat per captivar tant als amants del vi com als qui volen descobrir-ne l'essència.

VI

INGREDIENTS

[80364] Vi blanc Bornos verdejo

FITXA TÈCNICA

Tipus:

Vi blanc

Regió:

Rueda (Espanya)

Raïm:

100% Verdejo

Al·lèrgens:

Conté sulfits

Graduació alcohòlica:

13,5%



CARACTERÍSTIQUES

Color: Groc pàl·lid amb reflexos verdosos, fresc i vibrant.

Aroma: Intens, amb notes cítriques, herbes seques i tocs anisats.

Paladar: Saborós i equilibrat, amb acidesa fresca i un postgust llarg de fruita madura.