

Cossetània Edicions

PORTÀTIL

TASTETS

122
propostes
per fer un
bon aperitiu

Pep Nogué

TASTETS

PORTÀTIL

Reservats tots els drets. Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser duta a terme amb l'autorització dels titulars, tret de les excepcions previstes per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necessiteu fotocopiar-ne o escanejar-ne algun fragment (www.conlicencia.com; 917021970 / 932720447).



Aquest llibre ha estat editat amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de les Empreses Culturals



PAPER ECOLÒGIC
TCF LLIBRE DE CLOR

© Pep Nogué i Puigvert, 2005

© 9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91 • Fax 977 61 43 57

www.cossetania.com • cossetania@cossetania.com

Disseny de la col·lecció: Pere Fuster

Impressió: Liberdúplex

1a edició: febrer 2005

1a edició dins la col·lecció Portàtil: octubre 2012

ISBN: 978-84-9034-001-1

ISBN edició digital: 978-84-9034-065-3

DL: T-639-2012

Pep Nogué i Puigvert

TASTETS

122 propostes
per fer un bon aperitiu

Cossetània
EDICIONS

*Als meus pares, Joana i Miquel, per tot el que m'han ensenyat.
A les meves germanes Dolors i Francesca, que em cuiden tan bé.*

A la Roser i la Sílvia pels sopars de tamboret.

A Joan Julià, ambaixador dels volcans de la Garrotxa.

*A Judit Arroyo, Pep Blanc i tots els companys d'Ona Girona
per tots els programes que hem fet.*

*A Joan Berenguer per les xerrades telefòniques
que mantenim al seu programa Bon profit.*

*A tota la gent del Celler de Can Roca
per les hores compartides i els àpats viscuts.*

*A Vador Brugués i Jaume Floriach
per tot el que m'han ensenyat.*

*Als amics, companys i coneguts, i a la gent que saludem,
oi, Dani?*

*Al David i la Marta, al Carles Centelles, al Marc,
al Faixa i a tots els formatges.*

*A la Trini, la Clàudia i el Pau del Descobrir Cuina,
per la feina tan ben feta que fan.*

*A tota la gent de l'Hotel San Roque de Garachico
perquè em fan sentir com a casa.*

*A la Pruvi i a Josep Puig, Nuri Lladó i Jaume Font
per les estones compartides.*

*A Jordi Rosa, de Suministres Girona,
pels estris que ens permeten que les nostres receptes
esdevinguin unes menges de luxe.*

A tots, moltes gràcies.

Hi ha una llei, en la qüestió dels entremesos: a mesura que aneu baixant cap al sud, aquest cafarnaüm s'aprima molt i es converteix en la pura inanitat. Encara a França, es poden menjar en alguns llocs. Més avall, són d'una irrisorietat total, sobretot en el sistema de la restauració popular. No tenen cap tradició en el país —ni pràcticament en el món occidental mediterrani. Es van tornant esquifits, es van tornant petits i uniformes, d'una total insignificança.

[...] en general, coexisteixen en un platet ocupat per un ravenet més o menys rosat, una sardineta a l'oli, una anxova sense confitar, una goma de canana a la romana, una volandera d'embotit sense importància. De vegades s'hi afegeix un esquerdis de pernil —que és rarament apreciable— per donar al conjunt una certa substància...

Josep PLA

“Els entremesos”, del llibre
El que hem menjat, 1972

PRESENTACIÓ

Estareu d'acord amb mi que hi ha passions de tota mena! Uns tenen passió per la música, altres són apassionats de la lectura, els més llançats tenen passions sexuals desfermades i, per contra, hi ha qui sovint té passió de son... I precisament la passió de son es sol patir després d'un bon àpat! Ara us imagineu un rostit farcit amb la seva guarnició o uns canelons casolans fets amb una carn gustosa i coberts d'una capa de beixamel torradeta... Doncs ja us ho podeu treure del cap perquè no fa falta menjar plats com aquests perquè un tingui passió de son després d'omplir la panxa! Fa falta un llibre com el que teniu entre mans. Un receptari elaborat per un autèntic apassionat de la cuina que també té la passió de fer arribar a qui ho desitgi les seves idees gastronòmiques. Fins i tot, idees tan poc tòpiques com que un bon àpat pot ser un bon pica-pica!

Quan tenim convidats de manera inesperada, quan ja ens toca fer una visita al súper per tornar a omplir la nevera o quan ens vénen a veure amics i família molts optem per fer allò que anomenem pica-pica... "Posarem una mica d'això i una mica d'allò i ja ens apanyarem, oi?" Aquesta és la pregunta retòrica dels que, com jo, sovint se'n surten amb aquesta pràctica culinària! Però ara resulta que en Pep Nogué ens ha descobert que els tastets poden arribar a ser un àpat de primera categoria! Ens ho descobreix aquí i també cada setmana a través dels micròfons d'Ona Girona (Ona Catalana). Els dijous al

migdia un apassionat de la cuina i una apassionada de la ràdio es troben per convidar tots els oients a fer tastets de productes de la terra com els que trobareu tot seguit. O sigui que la passió de son, de moment, l'aparquem, i ara toca picar i tastar!

Bon profit!

Judit Arroyo

Periodista i conductora del magazín

Històries de Girona

DEL LLIBRE, DE L'AMISTAT,
D'EN JAUME FLORIACH

He de reconèixer que quan en Josep Nogué, en Pep de la Canya per als amics, em va proposar d'escriure el pròleg del seu últim llibre, vaig sentir un calfred al cos. Això va passar fa uns dies quan ens vàrem trobar a l'entrada del Celler de Can Roca i, com sempre, vàrem començar a parlar de cuina.

La veritat és que quan un home com en Pep, que en sap (i molt) de gairebé tot el que es cuina, quan aquesta enciclopèdia garrotxina, quan aquest escriptor dels llibres (a vegades penso que hem creat un monstre devorador de coneixements culinaris) et demana que escriguis unes ratlles per al seu llibre, sentiments de respecte, por i honor s'ajunten i fan un còctel que et porta a sentir l'esgarrifor que abans comentava.

També us he de reconèixer que quan vaig començar a pensar què volia dir, forçosament vaig pensar en un amic (un bon cagadubtes com jo) que li dóna moltes voltes als assumptes i que quan li pregunto si no dubta massa ell sempre respon: vols dir?

Però per sort quan llegeixes el llibre et tranquil·litizes i t'adones que està tan ben fet que fins i tot un servidor es veu amb cor de fer la tasca encomanada.

Trobareu que el llibre està estructurat en grups; aquesta primera classificació ja ens ajuda a escollir i a trobar el sentit al llibre, i que veritablement és molt senzill: utilitzar-lo tant com puguem!

Jo us demanaria que l'obriu, que trieu i remeneu, que us hi poseu dins i que en gaudiu tranquil·lament.

Cuinar aperitiu és la manera més divertida de compartir amb aquells que esteu una estona de xerrameca, de disbauxa i de cultura gastronòmica.

De l'amistat

Vaig fer la sort de conèixer en Pep ja fa molts anys a l'Escola d'Hostaleria de Girona, aquell primer any que vaig començar a donar classes. Em va tocar un grup amb moltes ganes d'aprendre, però sobretot el que els agradava era passar-s'ho bé. En aquell primer moment ja vaig veure que n'hi havia un que tots li deien en Canya, que ja despuntava com un apassionat de la cuina, això sí, amb més cuina al cor que al cap, ja es veia que aquell noi tenia clar què volia ser de gran.

Quan va acabar el cinquè curs, vaig alegrar-me que el seu primer destí fos les cuines d'un amic, en Joan Roca. Aquest fet ha estat el motiu perquè hàgim pogut mantenir i millorar una bona amistat. I així tot sovint podem parlar de cuina, de poesia o del saxo (la veritat és que a en Pep fer-la petar li costa poc).

D'en Jaume Floriach

En Pep sempre m'acomia cridant fort: "Dóna-li records a en Jaume Floriach". I això ho fa, premeditadament, per rememorar un petit record comú que tenim de l'escola. Per això un dia li vaig dir: "Escolta, això ho hauries de posar en algun del teus llibres". Ell va dir: "Jo no, millor tu".

Quan ensenyava al grup d'en Pep, recordo que jo intentava per sobre de tot que sentissin la cuina, que la visquessin, que la fessin part de la seva vida. Per aquest

motiu, a part de les tecnologies normals que estaven marcades per l'escola, intentava parlar molt amb ells de cuina, de plats, de productes, d'anècdotes, de gustos, d'olors i, per tant, també de personatges o personalitats de la cuina.

I d'aquesta manera en una prova escrita els vaig demanar qui o què eren una sèrie de persones relacionades amb la cuina contemporània, per veure si ho havien entès.

Tanmateix, he de dir que en aquesta prova en vaig posar un que no tenia cap relació amb la cuina, bàsicament perquè fossin prou lògics de no dir res sobre el personatge en qüestió.

En aquella ocasió, crec recordar que eren la Carme Ruscalleda, l'Arzak, en Robuchon, la Carme Casas i en Jaume Floriach.

Quan vaig corregir la prova, la meva sorpresa és que tots ells varen col·locar aquest desconegut en l'òrbita dels millors cuiners de la cuina catalana, o bé com el més famós dels escriptors contemporanis de cuina catalana o, fins i tot, com un dels crítics més durs del món.

Va ser en Pep qui no va parar de preguntar-me qui era aquest personatge (per cert, no vaig contestar fins el dia que vàrem corregir la prova).

El motiu d'aquesta "traveta" era que volia demostrar que cal sinceritat i honestedat per respondre i que per saber de cuina cal estudiar, menjar i voltar per les cuines d'arreu. Per aquest motiu, quan els vaig explicar que en Jaume Floriach no tenia res a veure amb la cuina i que, per tant, no tenien per què conèixer-lo tots, els alumnes, i sobretot en Pep Nogué, varen quedar sorpresos i crec que es varen adonar que si no saps una cosa no has d'opinar-ne per força.

En Jaume, en Jaume Floriach, tot i que és una gran persona, amb prou feines sap fer una truita, ja que tota la vida ha estat transportista a Sant Hilari.

Per cert, en Jaume Floriach és el meu sogre.

Salvador Brugués

INTRODUCCIÓ

Sovint, quan tenim convidats a casa i els volem fer gaudir d'un àpat de festa, ens espera un gran rebombori de plats, coberts, cadires, tovalles, copes, etc. I sempre s'acaba amb el mateix, sobretot amb el amics més joves amb aquell típic aperitiu de patates de bossa (tot i que n'hi ha algunes de molt bones), les olives farcides d'anxova, les barres de surimi amb salsa rosa de pot, les escopinyes de llauna, els llagostins bullits i congelats, i plats d'embotit de qualitat ínfima. Però també podeu fer gaudir els comensals dels vostres dots gastronòmics amb un xic de temps, una bona preparació i sobretot organització en l'execució del tastets.

Els aperitius al mig de la taula, els pica-pica o els tastets són una bona manera de gaudir d'uns entrants amb els nostres familiars o amics. Cal que en trieu onze preparacions de tots els que teniu al llibre, vigilant de no repetir els ingredients de cada tastet i que n'hi hagi de totes les categories. Estan dividits en onze classes més les postres, que també pot ser un joc de provatures.

Augmentar el vostre material de casa amb petites peces de ceràmica, vidre i metall us ajudarà a embellir una bona taula i molts d'aquests utensilis els podeu trobar a preus molt assequibles. Bols, platets, culleres, gots, copetes, safates, etc.

Les receptes estan elaborades per a deu persones i són racions molt petites, de tastets. Val a dir, també, que cadascuna d'elles la podeu fer com a plat íntegre per a

un àpat concret. Tastar petites porcions d'un plat que mai hem tastat ens ajuda a obrir els nostres horitzons gastronòmics i a degustar coses que potser mai ens atrevíem a fer.

Una advertència de cuiner! No cuineu mai per primera vegada una de les preparacions que us proposo per als vostres convidats. Primer de tot, feu-lo un dia per a vosaltres mateixos i sabreu la feina que us porta i el sabor que té. Així, també podreu explicar les sensacions que heu experimentat en fer-lo, sabreu la dificultat del plat i, llegint al final de la recepta, podreu explicar les curiositats de cadascuna d'elles, perquè totes tenen una petita història dins seu.

Que us vaig de gust!

ELS SNACKS

CRUIXENT DE FORMATGE SERRAT D'OVELLA

Ingredients per a 10 persones

300 g de formatge d'ovella

Preparació

Traieu l'escorça del formatge i ratlleu-lo. Poseu petites porcions de formatge ratllat en un paper sulfuritzat especial per a cocció, deixant uns centímetres de marge perquè al fondre's el formatge no s'enganxin els cruixents.

Poseu-los al forn a 160 °C fins que siguin ben daurats. Traieu-los i guardeu-los en una capsa hermèticament tancada.

El formatge d'ovella del tipus del serrat català, el manxego, el roncal, l'idiazabal o altres formatges com el parmesà són ideals per fer aquestes "galetes" perquè queden cruixents i obtenim un sabor molt agradable. Hem de tenir la cura d'adquirir formatges semicurats amb un parell o tres de mesos de curació que el seu sabor encara no està prou desenvolupat.

GALETA SALADA D'ESPÀRRECS

Ingredients per a 4 persones

3 clares d'ou
120 g de farina
150 g de mantega
sal
pebre blanc
10 espàrrecs verds

Preparació

Poseu la mantega a foc fluix a fondre. Deixeu-la temperar. Tal·leu els espàrrecs a làmines fines d'un mil·límetre.

Poseu les clares en un bol i munteu-les. No s'han de muntar a punt de neu, només mig muntar per trencar-les.

Tot seguit, afegiu la farina en forma de pluja i remeneu. Incorporeu la mantega, sal i pebre blanc acabat de moldre. Tapeu i deixeu reposar uns 20 minuts.

En una plàtera amb paper sulfuritzat escampeu amb el llom d'una cullera petits cercles de pasta de galleta. Col·loqueu-hi al damunt un parell de làmines d'espàrrecs i poseu-les a coure al forn a 160 °C fins que siguin ben daurades.

Traieu del forn, deixeu refredar i guardeu en una capsa hermèticament tancada.

Una galleta salada amb espàrrecs és una bona manera de començar un aperitiu. Podeu fer-la amb diverses verdures com els naps, les pastanagues, alguna làmina d'all, la remolatxa, o afegir-hi algun fruit sec com làmines d'ametlla, pinyons, etc.; però han de ser productes que no tinguin molta aigua i no siguin sucosos.

FESTUCS GARAPINYATS

Ingredients per a 10 persones

300 g de festucs tendres pelats

300 g de sucre

sal

Preparació

Poseu els festucs tendres en un cassó amb el sucre a foc suau. Aneu remenant perquè el sucre es fongui i el festuc es vagi garapinyant. Una vegada garapinyats, passeu-los a un paper perquè es refredin i afegiu-hi un pols de sal. Reserveu-los en una capsa hermètica.

Garapinyar un producte, siguin festucs, ametlles, nous de macadàmia, avellanes, pipes de carbassa verdes, a casa és molt fàcil. Si voleu, hi podeu afegir un petit raig d'aigua perquè el sucre es dissolgui més fàcilment. Heu d'anar remenant perquè el sucre es garapinyi i s'enganxi als festucs. Però no s'han de caramel·litzar, ha de quedar lleugerament blanquinós. Si no remeneu, us quedarà com un caramel.

MAGDALENES SALADES DE MEL I ESPÈCIES

Ingredients per a 10 persones

5 ous

125 g de sucre

1 pols de sal

pebre rosa

celiandre

cardamom verd

225 g de farina tamisada

6 g d'impulsor (llevat Royal)

225 g de mantega fosa freda

50 g de mel

sal gruixuda

motlles de magdalenes de paper del número 2

Preparació

Escalfeu el forn a 220 °C de temperatura. Distribuiu els motlles en una safata per anar al forn.

Munteu amb una batedora elèctrica de varetes els ous amb el sucre i un pols de sal fins que dobli el volum. Mentrestant tamiseu la farina i l'impulsor. Quan hagi doblat el volum, barregeu delicadament amb una espàtula la farina en forma de pluja i les diferents espècies en pols. Al final poseu-hi la mantega fosa freda i la mel. Ompliu les $\frac{2}{3}$ parts dels motlles i poseu-les a coure durant 5 minuts a 210 °C. Serviu-les tèbies amb un pols de sal gruixuda al damunt.

Aquestes magdalenes dolces i salades de mel i espècies són d'allò més atractives. Cal tenir la precaució que la mel sigui líquida, perquè es barregi millor. I si voleu fer unes magdalenes d'olives, podeu substituir la mantega

per puré d'olives negres. Si voleu, podeu substituir un terç de farina de blat per un altre tipus de farina com de sègol o de fajol. El resultat us agradarà moltíssim.

FINANCIERS SALATS DE CACAUET

Ingredients

150 g de sucre llustre
75 g de cacauets salats
60 g de farina tamisada
150 g de mantega
120 g de clares d'ou
sal
motlles de paper rectangulars petits

Preparació

Foneu la mantega a foc suau fins que es comenci a quedar torrada de color avellana. Deixeu-la temperar. Tritureu els cacauets en pols i barregeu-los amb el sucre llustre i la farina. Afegiu les clares i quan estigui ben barrejat incorporeu la mantega.

Remeneu bé i afegiu-hi un pols de sal. Ompliu $\frac{3}{4}$ parts dels motlles i poseu-ho a coure a 220 °C durant 3 o 4 minuts. Traieu-ho del foc i deixeu-ho refredar un moment. Serviu-ho tebi.

El financier és una preparació semblant a les magdalenes però amb menys quantitat d'ou. Si voleu, podeu utilitzar directament els cacauets salats que podeu trobar al mercat o torrar-los vosaltres mateixos i afegir-hi la sal corresponent. Si no trobeu motlles individuals, podeu coure el financier sencer com si es tractés d'una coca i llavors tallar-lo. Aquestes preparacions les podeu fer el dia abans i, uns minuts abans d'oferir-los als vostres comensals, poseu-lo un minut al forn i serviu-lo tot seguit.

BASTONETS DE PA, SÈSAM I LLAVORS DE GALLARET

Ingredients per a 10 persones

200 g de massa de pa
1 rovell d'ou
100 g de sèsam daurat
100 g de llavor de gallaret
sal gruixuda

Preparació

Agafeu la massa de pa i feu-ne deu boles del mateix pes. Aneu-les estirant formant uns bastonets llargs i prims. Poseu-los en una plàtera per anar al forn i pin-teu-los la part superior amb el rovell d'ou. Al damunt distribuïu uns gran de sèsam i llavors de gallaret i uns grans de sal gruixuda. Deixeu-les fermentar una estona perquè pugui de volum.

Poseu-los a coure al forn a 200 °C durant uns 5 minuts. Vigileu la cocció, que els bastonets pugin i quedin rossos. Traieu-los del forn i deixeu-los refredar.

Un altre aperitiu molt senzill elaborat amb massa de pa que podeu comprar directament al vostre flequer de confiança. Els podeu servir en un vas o una copa que donarà molt volum a la taula. Hi podeu afegir qualsevol tipus de llavor o cereals diversos, com si es tractés d'un pa de cereals. La part superior on hi ha tots els cereals que s'han emprat és la més bona, cruixent i saborosa. Amb aquest bastonet vull recordar la textura de la part superior del pa de cereals.

I si us voleu fer vosaltres mateixos la massa de pa és ben senzill. Poseu en un bol 250 grams de farina amb