

RECEPTARI

DEL



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**

CONFINAMENT

**Coordinació
i continguts**

**ROSA
MAYORDOMO
I GARCÍA**
(MEMBRE DE L'ACADÈMIA)

Il·lustracions

**ROSA GELPÍ
I MONASTERIO**
(MEMBRE DE L'ACADÈMIA)

Producció

**ALBA ABAD
I HERNÁNDEZ**

**ALEJANDRO
BIEL
I RODRIGUEZ**



**INTRODUCCIÓ
DEL PRESIDENT
Pàgina 4**

**CARLES GAIG
Ous ferrats amb sobrassada
Pàgina 5**

**FINA PUIGDEVALL
Farro amb ous escalfats
Pàgina 6**

**NANDU JUBANY
Patates estofades
Pàgina 7**

**JOAN ROCA
Arròs a la cassola
Pàgina 8**

**NÚRIA GIRONÈS
Mona de Pasqua
Pàgina 9**

**EDUARD XATRUCH
Risotto amb tomàquet
Pàgina 10**

**CARME RUSCALLEDA
Arròs d'abordo
Pàgina 11**

**HERMANOS TORRES
Fideus a la cassola
Pàgina 12**

**i lleties estofades
Pàgina 13**

**JOEL CASTANYÉ
Flam d'ou
Pàgina 14**

**ROMAIN FORNELL
Pollastre a la cocotte
Pàgina 15**

**ARNAU BOSCH
Mandonguilles
Pàgina 16**

**DAVID ANDRÉS
Samfaina
Pàgina 17**

**JORDI VILÀ
Bacallà amb tomàquet
Pàgina 18**

**JORDI JUNCA
Remenat
de muixernons
Pàgina 19**

**PACO PÉREZ
Pastís fred
de xocolata i maduixes
Pàgina 20**

**XAVIER PELLICER
Espàrrecs blancs
amb salsa de taronja
Pàgina 21**

**PAOLO CASAGRANDE
Llobarro al vapor
Pàgina 22**

**JAUME SUBIRÓS
Papillot de verdures
Pàgina 23**

**ALBERT BORONAT
Pâté en Croûte
Pàgina 24**

**FERMÍ PUIG
Calamars amb cigrons
Pàgina 25**

**ANNA BELLSOLÀ
Pa de nous
Pàgina 26**



CARLES VILARRUBÍ

**President
Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**



Si la nostra Acadèmia ha de ser el rebost de la cultura gastronòmica, de la nostra història i costums o, com diria en Josep Pla, dels nostres paisatges reflectits a les cassoles, és en moments excepcionals quan l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha de demostrar la capacitat de projectar-se, posar-se al nivell dels temps que vivim i adaptar-se amb les noves tecnologies, malgrat les restriccions que hem viscut. Arribar a totes les llars possibles amb el millor missatge imaginable per a tothom. Compartir taula en família, amb la bona cuina que els millors cuiners catalans ens poden oferir des de casa seva. Aquí en teniu el millor exemple.

Gràcies a tots ells per col·laborar en aquest projecte que ha fet feliç a tanta gent durant el llarg confinament. Les seves receptes han estat un bàlsam diari per a molts

A handwritten signature in black ink, which appears to be 'Carles Vilarrubí'.

RECEPTA Núm. 1

28 de març de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



CARLES GAIG

Ous ferrats amb sobrassada

Ingredients

Ous
Sobrassada
Aigua
Sal

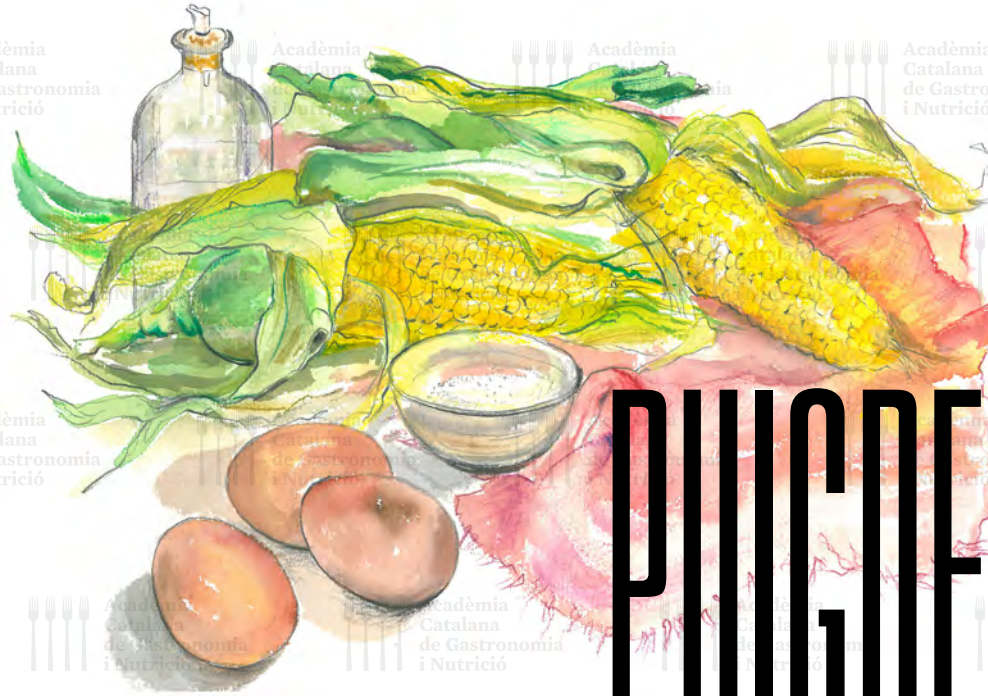
si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=Mv35fBDDfag&t=10s>

RECEPTA Núm. 2

1 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



FINA PUIGDEVALL

Farro amb ous escalfats

Ingredients

Farina de farro
(blat de moro)
Ous
Vinagre blanc

Sal
Grans de blat
de moro, per guarnir

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=n9wuGz6YKu4&t=3s>

RECEPTA Núm. 3

4 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



NANDU JUBANY

Patates estofades

Ingredients

Patates	Tomàquet	Brandi
Falda de vedella	Pebrot vermell	Galetes Maria
Cansalada	Pebrot verd	Julivert
Ceba	Llorer	Sal
Alls	Vi ranci	Pebre d'espelette

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=bNk2Zhm9POI>

RECEPTA Núm. 4

7 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



JOAN ROCA

Arròs a la cassola

Ingredients

Arròs

Conill

Pollastre

Costelles

Salsitxes

Pèsols

Carxofes

Ceba

Tomàquets

Pebrots vermells

Pebrots verds

All

Julivert

Vi ranci

Sal

si vols accedir al video

https://www.youtube.com/watch?v=Ln0-K_9vF68

RECEPTA Núm. 5

11 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



NÚRIA GIRONÈS

**Mona
tradicional**

Ingredients

Farina de força
Llevat de forner
Llet (tèbia)
Rovells d'ou

Mantega
Sucre en gra
Sal
Llimona ratllada

Taronja ratllada
Anís verd
Anís estrellat
Ous durs

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=yNEHXd14KJw&t=6s>

RECEPTA Núm. 6

15 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



EDUARD XATRUCH

Rissotto amb tomàquet

Ingredients

Arròs Carnaroli

Mantega

Ceba

Brou de pollastre

Safrà

Vi blanc

Sal

Llimona

Formatge parmesà

Tomàquets xerri

Alfàbrega

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=RA0SU9ygSHc>



CARME RUSCALLEDA

Arròs d'abordo

Ingredients

Oli d'oliva verge
Calamar
Pebrot verd
Sal i pebre

All
Tomàquet
Julivert
Vi blanc sec

Arròs bomba
Aigua

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=8rRKQcghtx0&t=1s>

Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

RECEPTA

Núm. 8

22 d'abril de 2020

Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició



HERMANOS TORRES



Fideus a la cassola

Ingredients

Fideus N° 8
Pebrot vermell
Calamars
All

Ceba de Figueres
Pebrot de la Vera
Tomàquet fregit
Brou vegetal

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=qkly3pls1-8>

RECEPTA
Núm. 8

22 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



HERMANOS TORRES

Lenties estofades

Ingredients

Lenties remullades
Ceba de Figueres
All
Pernil

Pastanaga
Xoriço
Tomàquet
Porro

Llorer
Sal
Aigua

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=ym0AmmGVDsk>

RECEPTA Núm. 9

25 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



JOEL CASTANYÉ

Flam
d'ou

Ingredients

Llet fresca de vaca Sucre
Ous sencers Vainilla en branca
Rovells d'ous
Llet condensada

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=ym0AmmGVDsk>

RECEPTA Núm. 10

29 d'abril de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



ROMAIN FORNELL

Pollastre en cocotte

Ingredients

Pollastre

Oli d'oliva

All tendre

Escalunyes

Bitxo

Mantega

Patates

Farigola

Flor de sal

Pebre

si vols accedir al video

https://www.youtube.com/watch?v=J0H_bFF9K7Y

RECEPTA Núm. 11

2 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



ARNAU BOSCH

Mandonguilles

Ingredients

Pilotes de carn de
porc
Patates
Farina
Romaní
Farigola

Tomàquet
Ous bullits
Pa
Ametlles o avellanes
Bitxo
Fruits secs

Alls
Ceba
Julivert
Vi ranci
Sal
Pebre

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=OZkOZtqEixo>

RECEPTA Núm. 12

6 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



DAVID ANDRÉS

Samfaina

Ingredients

Cebes

All

Pebrot vermell

Pebrot verd

Pebrot groc

Tomàquets madurs

Albergínies

Carabassó

Oli d'oliva

Sal

Herbes aromàtiques

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=IBqKXgQYLwU&t=9s>

RECEPTA Núm. 13

9 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



JORDI VILA

Bacallà amb tomàquet i gíngebre

Ingredients

Bacallà	Sobrassada
Tomàquet	Bitxo
Alls tendres	Piparra
Gíngebre	Oli d'oliva

si vols accedir al vídeo

https://www.youtube.com/watch?v=BPYa_45BPpY&t=59s

RECEPTA Núm. 14

13 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



JORDI JUNCA

Remenat de muixernons

Ingredients

Muixernons

“Calocybe gambosa”

Ous

Alls tendres

Cansalada

Flors de Saüc XX

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=cjBzmKzaNGM&t=50s>



PACO PEREZ

Pastís fred de xocolata i maduixes

Ingredients

Xocolata

Kikos (moresc)

Pinyons

Pa de pessic o briox

Maduixes del Ma-
resme

Sucre

Suc de taronja

Gingebre

Llimona

Nata

Sucre

Mel

Sucre Demerara

Pells de cítrics

Llimona

Taronja

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=giShI4JeH5A>

RECEPTA Núm. 16

20 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



XAVIER PELLICER

Espàrrecs blancs de Gavà amb salsa de taronja

Ingredients

- | | | |
|--------------------------|---------|------------------|
| Espàrrecs blancs de Gavà | Kuzu | Oli d'oliva AOVE |
| Suc de taronges de taula | Llima | Sal |
| | Taronja | Sal en escames |
| | Ruca | |

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=llbncq2DQvY&t=70s>

RECEPTA Núm. 17

23 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



PAOLO CASAGRANDE

Llobarro al vapor

Ingredients

Llom de llobarro
Tomàquet
Albergínia
Gingebre

Oli d'oliva
Oli de coco
All
All tendre

Orenga
Julivert
Pebre mòlt
Sal

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=D1NfWIFI-3s>

RECEPTA Núm. 18

27 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



JAUME SUBIRÓS

Papillot de verdure

Ingredients

Albergínia
Carabassó
Pastanaga
Patates
Espàrrecs

Bròquil
Alls tendres
Ceba tendre
Oli d'oliva
Sal

Pebre
Sàlvia

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=Bzl69aW57r8>

RECEPTA Núm. 19

30 de maig de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



ALBERT BORONAT

Pâté en croûte

Ingredients

Pollastre

Mantega del Cadí

Farina

Farina de blat de
moro

Ous

Magret d'ànec

Pintada

Guatlles

Cansalada ibèrica

Festucs

Figues seques

Brandi

Brou de pollastre

Gelatina

Pebre

Julivert

Sal

si vols accedir al vídeo

<https://www.youtube.com/watch?v=b6Vy4lkqXnc>

RECEPTA Núm. 20

3 de juny de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



FERMÍ PUIG

Calamars amb cigrons

Ingredients

Calamars

Cigrons

All

Bitxo

Oli d'oliva

Sal

Pebre

si vols accedir al video

<https://www.youtube.com/watch?v=B0bFyhAJrsk>

RECEPTA Núm. 21

6 de juny de 2020

Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



ANNA BELLSOLÀ

Pa de nous

Ingredients

Farina de blat de
mitja força

Farina de sègol inte-
gral

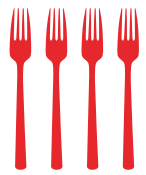
Aigua
Llevat fresc

Sal
Nous

Oli d'oliva verge

si vols accedir al video

https://www.youtube.com/watch?v=U-Jx8J_CccE



**Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició**