

Què podem beure per acompanyar els plats de Nadal?



La Mar Gómez (Lluerna) i l'Alba Gimeno (Ca n'Armengol) aconsellen el que podem beure

La tradició proclama: "Per Nadal cada ovella al seu corral". Aquest "corral" sol ser el punt de trobada de la família i la companyia dels amics i parents a l'hora del cafè i de cantar les nades.

La taula de Nadal se sol caracteritzar per l'abundància i la qualitat dels aliments en la majoria dels casos. Tot i així, el més important és compartir l'àpat amb les persones que t'estimes.

L'escudella i la carn d'olla o un bon rostit acompanyat amb bons vins i caves solen ser també un complement ineludible en aquestes dates. Per saber quins vins podem utilitzar per acompanyar els àpats d'aquests dies, hem parlat amb la Mar Gómez, del Restaurant Lluerna, i amb l'Alba Gimeno, del Restaurant Ca n'Armengol.

Per començar, amb els entrants o aperitius, aconsellen un fino de Xerès o un cava brut rosat. Si en els entrants hi ha foie, s'aconsella acompanyar-lo amb un *sauternes*, un vi francès, dolç i àcid. Per a l'escudella i la carn d'olla, un blanc, un rosat o un vi negre jove. Una altra opció molt adequada per acompanyar és també un vi novell.

Per a les carns, triarem el vi segons el tipus de carn de què es tracti. Així, tant l'Alba com la Mar aconsellen, si són carns suaus, un vi blanc o un rosat, i per a les carns guisades, recomanen un criança, un vi amb personalitat que ressalta encara més el sabor de la carn. Per al peix o marisc, coincideixen a recomanar un vi blanc o un cava brut. A l'hora de les postres, per acompanyar els torrons, un vi dolç, un cava semidolç, un vi de gel d'Alsàcia o un Pedro Ximénez.



LA RECEPTE

Restaurant Lluerna. Carrer de Rafael Casanova, 31.
08921 - Santa Coloma de Gramenet - Tel. 93 391 08 20

Filet rostit amb escalunyes i milfulls de bacó i patata

INGREDIENTS (per 4 persones)

250 gr. d'escalunyes
4 trossos de bacó
1 kg de filet
Bacó
Patata
Nata
Parmesà
Mantega



ELABORACIÓ

Talleu el filet transversalment, farciu-lo amb les tires de bacó i lligueu-lo (això ho podeu demanar a la carnisseria).

Daureu-lo en una paella i deixeu-lo reposar.

Cobriu les escalunyes pelades amb mantega i coeu-les a foc lent durant mitja hora. Reserveu la mantega.

Per fer la guarnició, feu capes amb el bacó, el parmesà ratllat, la patata tallada fina i la nata (així diverses vegades) en un motlle allargat. Coeu-ho a 160 °C durant una hora i mitja.

Per emplatar-ho, talleu el filet (ha de quedar rosat per dins) i mulleu-lo amb una mica de mantega perfumada d'escalunyes. Al costat poseu-hi un tros del milfulls de patata, bacó i parmesà, i col·loqueu-hi també un parell d'escalunyes.

Per acompanyar: Propiedad de Herencia Remondo (Rioja)