

MENÚ DE SANT BARTOMEU

MESÓN RIAS BAIIXAS
Maties Febrer Sansaloni

Amanida freda de peix

1 pebrot vermell
1 pebrot verd
1 ceba
5 ous
1 kg de musclos
1 kg de peix de diferents classes
Julivert, alls, vinagre, sal i colorant

Bullim una bona estona el peix amb aigua i sal per fer-ne brou. El colam, li llevam les espines i el reservam. Bullim els musclos i els reservam. Tallam la ceba i els dos pebrot ben petit. Picam all i julivert. Bullim els ous i els picam.

Posam tots els ingredients en un recipient, hi afegim un poc de brou de peix i una mica de vinagre, i ho rectificam de sal. Hi podem afegir més brou i més vinagre fins que estigui al nostre gust. Ho posam a la nevera i ho servim ben fred.

Cabrit al Ribeiro

4 cuixes de cabrit
1 cabeça d'all
2 cebes
1 pebrot vermell
1 fulla de llor
½ manat de sopa
1 bòtil de Ribeiro
Pebre vermell, sal i pebre negre o blanc

Salpebram el cabrit, el salpicam amb pebre vermell dolç. Tallam les cebes, el pebrot vermell i el manat de sopa, i ho escampam damunt el cabrit. Hi afegim els alls i el llor. Ho ruixam tot amb un bon raig

d'oli d'oliva i hi afegim un bòtil de ribeiro. El cabrit ha de quedar gairebé cobert. Ha de coure al forn dues hores aproximadament.

Flam de pinya

1 pot de pinya

6 ous

1 llimona ratllada

2 ½ gots de llet

250 gr de sucre

Bullim la llet amb el sucre. Quan hagi bullit, hi afegim les ratlladures de llimona i el suc de la pinya. Batem els ous i, sense deixar de remenar, hi afegim la llet. Ho acabam al bany maria.

Molt bones Festes i bon profit!