

# Les recettes de l'àvia Rosa



Rosa Teigell Mas

■ ■ Cossetània



# **Les recettes de l'àvia Rosa**

• *Col·lecció El Cullerot* – 70 •

# **Les receptes de l'àvia Rosa**

ROSA TEIGELL MAS

□■ Cossetània

Primera edició: desembre del 2021

© del text: Rosa Teigell Mas

© de l'edició:  
9 Grup Editorial  
Cossetània Edicions  
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls  
Tel. 977 60 25 91  
[cossetania@cossetania.com](mailto:cossetania@cossetania.com)  
[www.cossetania.com](http://www.cossetania.com)

Disseny i composició: 3 × Tres

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-1356-150-9

DL T 856-2021

# Índex

.....

Presentació, per Pili Cuadrado Rofes .....	9
--	---

## Receptari

### Salses i pastes

Allioli de l'àvia Rosa .....	12
Maionesa .....	13
Beixamel .....	14
Crema d'albergínia .....	15
Salsa de calçots .....	16
Salsa de romesco .....	17
Pasta de creps salades .....	18
Salsa d'ossos .....	19
Pasta de tempura .....	20

### Sopes i caldos

Caldo de pollastre .....	22
Caldo de peix .....	24
Escudella .....	25
Sopa amb brosses .....	26
Sopa de flam .....	27
Sopa d'avellanes amb cruixent de pernil .....	29
Sopa de meló .....	30
Sopa de farigola «especial» .....	31
Sopa de tirabecs .....	32
Sopa de peix .....	33
Gaspatxo de síndria .....	35

### Ous

Ous farcits de carn amb carxofes .....	38
Ous farcits amb tonyina .....	39
Ous xinesos amb salsa tàrtara .....	40
Truita amb suc .....	41
Pastís de truites .....	42

## **Cereals, llegums i verdures**

Arròs caldós de llamàntol .....	46
Arròs amb galeres .....	47
Macarrons gratinats .....	48
Arròs al curri .....	49
Cigrons amb sípia, calamar, espinacs i carxofa .....	50
Cigrons de batre .....	51
Pèsols amb ous i pernil .....	52
Faves ofegades. Faves a la catalana.....	53
Fesols amb xoricet i cansalada .....	54
Fesols amb petxines .....	55
Patates al forn .....	56
Braç de patata .....	57
Pastís de pa .....	59
Pebrots del piquillo amb brandada de bacallà .....	60
Pebrots verds italians farcits de carn .....	61
Samfaina.....	62
Coca de recapte .....	63

## **Closques**

Caragols amb samfaina .....	66
Caragols d'aperitiu.....	67
Caragols picantets amb costella .....	68

## **Aviram i conill**

Conill a la vinagreta .....	70
Conill amb bolets .....	71
Conill amb caragols dolços i coents.....	72
Ànec a la taronja.....	73
Aletes de pollastre (aperitiu).....	74
Pit de pollastre a la romana .....	75
Pollastre amb llagostins .....	76
Pollastre amb poques calories .....	77
Pollastre amb tempura .....	78
Pollastre al forn.....	79

## **Corder, porc i vedella**

Croquetes de botifarra negra amb rocafort .....	82
Canelons.....	83
Canelons de foie .....	85
Filet de porc amb cireres.....	86
Filet de vedella amb confitat de ceba .....	87

Filet de vedella amb crema de llet.....	88
Fricandó .....	89
Llata lligada amb llenegues.....	90
Mandonguilles amb salsa.....	91
Ossobuco .....	93
Rosbif .....	94
Vedella farcida de formatge i pernil dolç .....	95
Potes amb escamarlans .....	96
Potes amb tomaca escalivada .....	97
Corder al forn .....	98
Rodó de corder farcit de truita de pèsols .....	99

## **Peix**

Bacallà amb mussolina d'all .....	102
Bacallà amb tomaca .....	103
Bacallà amb nyora i salsa mussolina.....	104
Bacallà amb samfaina .....	105
Bacallà de Setmana Santa .....	106
Filets de bacallà arrebossats .....	107
Bunyols de bacallà .....	108
Calamars a la romana .....	109
Calamars farcits .....	110
Sèpia amb mandonguilles .....	111
Sepietes a la cervesa .....	113
Sèpia estofada amb patates o fesols.....	114
Popets o calamarsos amb ceba i tomaca.....	115
Peix al forn .....	116
Llenguado a la meunière de la Rosa .....	117
Llenguado amb beixamel suau.....	118
Supremes de lluç al forn .....	119
Rajada amb romesco.....	120
Rap a la marinera .....	121
Sarsuela .....	122
Crema de gambes .....	123
Creps de marisc .....	124
Escamarlans al forn .....	126
Flams de marisc.....	127
Llagostins al cava.....	128

## **Postres**

Braç de gitano de crema .....	130
Bunyols de vent .....	131
Coc d'ametlles .....	132

Crema catalana .....	133
Crema d'avellanes .....	134
Pastís d'ametlla i xocolata .....	135
Pastís gelat amb whisky .....	136
Coc ràpid .....	137
Pa de pessic amb iogurt .....	138
Coc de xocolata .....	139
Coca de cireres.....	140
Rostes de Santa Teresa .....	141
Rosquilles .....	142
Bunyols de genoll .....	143
Pastissets.....	145
Menjar blanc.....	146
Flams d'ou .....	147
Tiramisú .....	148
Sorbet de iogurt.....	149





# Presentació

---

Els éssers vius tenim la necessitat de nodrir-nos per viure. Els de l'espècie animal ho fem menjant (ingerint aliments) i moltes vegades aquests aliments els cuinem (bullint-los, fregint-los, rostint-los). Hi ha tantes maneres de poder-ho fer que la cuina s'ha convertit en una veritable ciència.

Hi ha persones que han arribat a ser grans cuiners o cuineres després de passar per escoles d'hostaleria i fent cursos de perfeccionament.

N'hi ha d'altres que són autodidactes, que tenen unes aptituds innates, que els ha agradat sempre cuinar, que han estat obertes a les innovacions, que han estat valentes provant coses diferents i que al llarg de la vida han acumulat una gran experiència.

No són famoses fàcilment, però en conjunt n'hi deu haver unes quantes. Una d'aquestes persones és l'ÀVIA ROSA. Tinc el plaer de conèixer-la i de compartir-hi taula. Els seus plats són exquisits.

Vull desvelar un secret: l'àvia Rosa, a part de tots els ingredients que ens diu a les receptes, hi posa una gran dosi de senzillesa, d'il·lusió i sobretot molta ESTIMACIÓ. No ho creureu, però es nota quan ho assaboreixes. En dono fe.

Gràcies, àvia, per ser com ets.

PILI CUADRADO ROFES

La majoria de les receptes d'aquest llibre estan pensades per a **4 persones**.  
Quan aquest nombre canvia, s'especifica a la recepta.

**Mesures:**

cs · cullerada sopera

cc · cullerada de cafè

cp · cullerada de postres

# **Salses i pastes**



# Allioli de l'àvia Rosa

## Ingredients

- ½ gra d'all cru, sense el grill
- 3 grans d'all escalivats
- 1 cm<sup>2</sup> de molla de pa sucada amb suc de llimona
- 1 rovell d'ou
- ½ cc de sal
- oli d'oliva i oli de gira-sol barrejat

## Preparació

En un morter piquem bé els alls amb la sal i la molla de pa fins que quedi tot ben fi. Hi posem el rovell d'ou i ho remenem bé (si pot ser amb una batedora de mà) durant una estona. Després hi anem afegint l'oli a poc a poc fins que aconseguim la quantitat desitjada d'allioli.

# Maionesa

## Ingredients

- 1 ou
- 1 cc de mostassa
- 1 cm<sup>2</sup> de molla de pa xopada de suc de llimona
- 2 olives farcides
- ½ cc de sal
- oli d'oliva i oli de gira-sol barrejat

## Preparació

Posem tots els ingredients en un pot. Mantenim la batedora elèctrica tocant el fons i batem una estona sense aixecar-la. Quan la maionesa comença a lligar anem aixecant el braç elèctric perquè de mica en mica incorpori tot l'oli. Si ens sembla que en tenim poca quantitat, podem continuar afegint oli fins a aconseguir la quantitat desitjada.

# Beixamel

## Ingredients

30 g de mantega  
50 ml d'oli d'oliva  
1 l de llet  
25 g de farina de blat  
25 g de midó de moresc  
2 cs de ceba ratllada  
1 cc de sal  
1 polsim nou moscada

## Preparació

En un cassó, hi posem l'oli i la mantega i hi fem sofregir la ceba ratllada. Quan és tova, hi posem la farina i el midó i fem un roux, posant i traient el cassó del foc perquè no se'ns cremi la barreja. Quan la farina està ben sofregida, hi posem la sal i la nou moscada i hi anem afegint la llet sense deixar de remenar. Quan comença a bullir continuem remenant durant un minut i ho retirem del foc. Ja tenim la beixamel llesta per escampar sobre els canelons o per a qualsevol altre plat que en necessiti.