

RECEPTARI A L'INTERIOR

REVELLLES D'ESTIU AMB Musclos i Cava

Viu l'experiència. Aquí tens un tastet



DEGUSTACIONS POPULARS

A partir
de les
11:30 h

Dc. 21 de juny:
Mercat del Ninot

Dj. 22 de juny:
Mercats del Clot, Horta, Lesseps, Sant Martí i Sants

Dv. 23 de juny:
Mercats de La Concepció, Les Corts i La Llibertat

Un suggeriment dels Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna i el Gremi de Peixaters de Catalunya

MARISC DEL DELTA DE L'EBRE

Organitzen



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna



Gremi de
Peixaters
de Catalunya



mercabarna
50
ANN

Patrocinen



ASSOCOME
ASSOCIACIÓ DE CONCESSIONARIS
DE MERCABARNA

Col·laboren



FEDERACIÓ PRODUCTORS
DE MOL·LUSCS DELTA
DE L'EBRE
FEPROMODEL



Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia
UNIVERSITAT DE
BARCELONA



HEREDAD
Segura Viudas



Mercat de Barcelona
Ajuntament de
Barcelona

UNA RECEPTE PER A CADA REVETLLA

És el moment de gaudir del Musclo del Mediterrani. Durant l'estiu aquest marisc és ben ple i la seva carn és ferma i saborosa. Per això, molts pobles costaners a casa nostra celebren les revetlles d'estiu amb musclades, veritables festes gastronòmiques.

Marisc del Delta de l'Ebre www.fepromodel.com

Per Sant Joan, la nit del 23 al 24 de juny, la més tradicional:

Musclos a la marinera



Ingredients: 1 bitxo petit, 1 gra d'all, 4 cullerades soperes d'oli d'oliva, 4 tomàquets madurs, 2 cebes mitjanes, 3 kg de musclos mediterranis. **Preparació.** Aixafar l'all en una paella i deixar-lo daurar a foc lent junt amb un bitxo petit fins que tot plegat quedi ben fregit. Afegir les cebes ratllades i després els tomàquets, també ratllats. Mentrestant, posar els musclos nets en una cassola amb 2-3 dits d'aigua, al foc. Tapar la cassola i deixar que es facin al vapor, durant uns minuts. Un cop oberts, els reservem. Guardem l'aigua de la cocció i l'afegim al sofregit, sense sal. Quan el condiment és al seu punt (ni massa espès, ni massa clar), ho barregem amb els musclos.



#deproxitat #determinada

Per Sant Pere, el 28 de juny:

Musclos amb frites braves*



Ingredients. 1,2 kg de musclos, 80 cl oli d'oliva, 1 ceba gran, 2 grans d'all, 5 tomàquets madurs, 50 g de tomàquet concentrat, 30 g de xili chipotle, sal, sucre, pebre negre, 1 fulla de llorer, 500 g de patata agra. **Preparació.** Rentar les patates. Tallar-les a bastons, amb pell, i fregir-les en oli a 140°C fins que estiguin toves. Reservar-les. Tallar finament l'all i la ceba i ratllar el tomàquet. Posar en una paella l'oli d'oliva, la ceba i l'all, la sal, el sucre i el llorer. Ofegar-ho fins que estigui transparent. Afegir el tomàquet ratllat. Quan tot estigui ben sofregit, afegir els xilis i rectificar de sal i pebre acabat de moldre. Obrir els musclos en una olla amb un dit de líquid, tapar-los i bullir-los durant 2-3 minuts. Escalfar l'oli fins a 180°C. Afegir les patates perquè quedin ben cruixents per fora i toves per dins. En una cassola bonica escalfar la salsa brava, afegir-hi els musclos oberts i, en l'últim moment, hi afegim les patates fregides.



@assosome
Empreses-Mercabarna-Assosome

Per Sant Jaume, el 23 de juliol:

Musclos amb tempura i maonesa de porradell*



Ingredients. 1,2 kg de musclos, 200 cl vi blanc, 2 escalunya, 2 grans d'all, 50 cl d'oli d'oliva, 3 branques farigola, 200 g clara d'ou, 1 manat de porradell, 400 g d'oli d'oliva suau, suc de llimona, sal, 400 g d'aigua freda, 1 ou, 300 g farina. **Preparació.** Tallar l'escalunya i l'all en juliana, i sofregir en l'oli amb la farigola. Afegir el vi blanc i bullir 5 minuts. Afegir els musclos fins que s'obrin, uns 2-3 minuts. Reservem fins que es refredin. Escaldar el porradell en aigua salada durant 30". Refredar ràpidament en aigua amb gel. Llavors, l'assequem i tallem finament. En un got de batidora, posar les clares d'ou, una mica de sal, gotes de suc de llimona i un all picat. Batre i afegir l'oli en un fi raig fins que es vagi muntant. Afegir el porradell i rectificar. Per a la tempura, batem l'ou amb l'aigua. Afegir la farina sense batre massa. Passar el musclo per la massa i fregir en l'oli a 180°C. Servir els musclos acompanyats amb la maonesa.



* Receptes elaborades pel Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETTI- UB

Fotos: Joan Valera

NO ET PERDIS LES DEGUSTACIONS POPULARS

21
juny

Mercat del Ninot
c/ Mallorca, 133



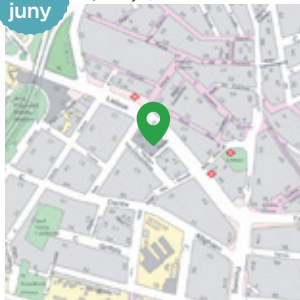
22
juny

Mercat del Clot
Pl del Mercat, 26



22
juny

Mercat d'Horta
c/ Tajo, 75



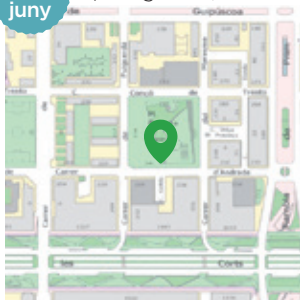
22
juny

Mercat de Lesseps
c/Verdi, 200-210



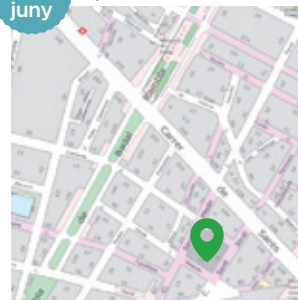
22
juny

Mercat de Sant Martí
c/ Puigcerdà, 206



22
juny

Mercat de Sants
C/ Sant Jordi, 6



23
juny

Mercat de La Concepció
Aragó, 313



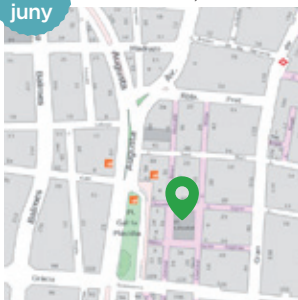
23
juny

Mercat de Les Corts
Trav. de les Corts, 215



23
juny

Mercat La Llibertat
Pl. Llibertat, 27



Els 8 Mercats Verds de la xarxa de Mercats Municipals de Barcelona potencien els productes de proximitat i ecològics.