

CUICK®



**Receptes de la
Carme Ruscada
en un CUICK**

Descobreix les bases de cuina CUICK

Si ets amant de la cuina, o cuinar pels teus és important, no et poden faltar les bases.

Sofregit empordanès i ceba confitada, elaborats a Tordera (Maresme) sense presses i amb els millors ingredients de productors locals.



Les bases de cuina són el principi d'un bon plat. O el toc final.

En qualsevol cas són essencials per elevar la teva cuina diària a un nivell superior, emmotllant-se als teus gustos i deixant tot el protagonisme a la teva recepta.

Totes les bases han estat dissenyades per la **Carme Ruscalleda** amb el format i la dosi adequada perquè puguis guardar-les al rebost a temperatura ambient. Així tindràs a mà un deliciós **sofregit** o una polivalent **ceba confitada** sempre que els necessitis, sense invertir hores cuinant.

La teva cuina en un CUICK



SOFREGIT EMPORDANÈS

El Sofregit CUICK està elaborat artesanalment amb ingredients frescos de productors locals. Ceba de varietat Figueres, tomàquet pera i oli d'oliva.

Una base de sofregit fosc, ben reduïda i confitada perquè la puguis personalitzar al teu gust. Cuinar a casa serà més fàcil amb CUICK!

Ideal per: arrossos; fideuà; guisats; suquets; cassoles... i molt més!

Recomanem 20g / persona

CEBA JULIANA CONFITADA

La ceba confitada CUICK s'elabora només amb ceba de varietat Figueres i oli d'oliva... res més! Confitem a poc a poc la ceba amb els seus propis sucus fins a aconseguir un color marró brillant i amb tot el sabor de la ceba caramel·litzada (sense sucres afegits!).

Un complement ideal per la teva cuina diària, sigui d'acompanyament o per donar un toc final als teus plats.

Ideal per: hamburgueses i entrepans; truites; pizzes; quiches; saltejats; woks; encebats; farcits... i molt més!

Recomanem 15-20g /persona



Obrador CUICK, Tordera (Maresme)

Arròs a la cassola amb vegetals



INGREDIENTS (per a 4 persones):



- 400g d'arròs bomba
- 50g de pebrot vermell a daus mitjans
- 50g de pebrot verd a daus mitjans
- 100g de xampinyons a 1/4
- 100g de rossinyols a 1/2
- 50g de carbassa a daus menuts
- 100g de cors de carxofa a 1/6
- 50g d'all tendre a talls d'1 cm
- 50g d'albergínia a daus menuts
- 50g de carbassó a daus menuts
- **100g de Sofregit CUICK**

- 60ml de xerès dolç
- 1.500ml d'aigua mineral
- Oli d'oliva, sal i pebre blanc

La picada triturada:

- 1 gra d'all
- 3 branques de julivert
- 10 brins de safrà

ELABORACIÓ:

1. En una cassola afegir un bon raig l'oli d'oliva i sofregiu a foc mitjà el pebrot vermell i el verd durant 1 minut.
2. Incorporar els xampinyons i els rossinyols (bolets de temporada), salpebreu, i continueu sofregint 1 minut més.
3. Afegim la carbassa i la carxofa, salpebreu i continueu sofregint 1 minut més.
4. Incorporem l'all tendre i l'albergínia i ho sofregim tot junt 1 minut més.
5. Afegiu a la cassola **la base de Sofregit Empordanès CUICK**, salpebreu i continueu sofregint el conjunt també 1 minut més.

6. De seguida, Incorporem al sofregit el xerès dolç, deixeu-lo cuinar només 20-30 segons i afegim a la cassola els 1.500ml d'aigua mineral ben calenta. Al recuperar el bull, tireu-hi l'arròs, saleu amb prudència i deixeu-ho coure 5 minuts a foc mitjanament alt, i 5 minuts més a foc mitjanament baix.

7. Afegim la picada triturada a la cassola i els daus de carbassó. Afineu el punt de sal i pebre i continueu la cocció de l'arròs només 2 minuts més.

8. Aparteu l'arròs del foc, tapeu-lo i deixeu-lo reposar tapat durant 3 minuts. L'arròs és llest per presentar-lo i degustar-lo.

Fideus a la cassola amb calamar i botifarra



INGREDIENTS (per a 4 persones):



- 2 calamars d'uns 250g/u
- 1 botifarra crua d'uns 200g
- 50g de pebrot verd tallat a daus menuts
- 50g de pebrot vermell a daus menuts
- 1 gra d'all i 4 branques de julivert, tot picat menut
- **80g de Sofregit CUICK**
- 60g de xerès dolç
- 250g de fideus mitjans (preferentment integrals)
- 1 litre d'aigua mineral calenta
- Oli d'oliva, sal i pebre

ELABORACIÓ:

1. Amb cura netegeu els calamars dels interiors i talleu-los a rotllanes d'un cm. de gruix. Les pots talleu-les separant-les d'una en una. A la cassola a la mida de les 4 racions, amb un bon raig d'oli, feu sofregir el calamar salpebrat uns 2 minuts, just fins que pren color daurat.

2. Afegim la botifarra crua sense la pell i feta a bocins. Continueu sofregint 2 minuts més.

3. Incorporem els daus dels pebrots verd i vermell i continuem sofregint 2 minuts més.

4. Afegim l'all & julivert picat i deixeu-ho sofregir només 30 segons.

5. És el moment de tirar a la cassola els **80g del Sofregit Empordanès CUICK**, salpebreu

amb prudència i tireu-hi el xerès dolç. Cuinar i reduir durant 1 minut.

6. Tireu a la cassola l'aigua mineral calenta, en arrencar el bull afegim els fideus i saleu amb prudència. Deixeu-ho coure a foc mitjà durant uns 6/7 minuts (mirar el paquet dels fideus, acostuma a informar del temps de cocció).

APÈNDIX:

Si us ve de gust, és recomanable afegir uns quants musclos un cop acabada la cocció dels fideus. Uns musclos que prèviament haureu obert al vapor i sense les cloves.

Macarrons cremosos de sípia



INGREDIENTS (per a 4 persones):



- 1 sípia d'uns 800g, ben neta i sense pell (feu el cos a talls de 2 cm i les potes separades d'una en una. Reservar la melsa)
- 100g de tomàquet madur ratllat
- La polpa d'una nyora hidratada i picada fina
- 80g de tirabecs a talls (o pèsols, o carbassó a daus menuts)
- **80g de Ceba Confitada CUICK**
- 250g de macarrons

- 1.200ml d'aigua mineral, ben calenta
- Oli d'oliva, sal i pebre

Maionesa d'all emulsionada al túrmix:

- 150ml d'oli d'oliva
- 1 gra d'all
- Sal
- 1 ou

ELABORACIÓ:

1. A la cassola on servirem els macarrons hi posem la sípia amb un bon raig d'oli i cuinem a foc mitjà fins que comença daurar. Salpebrar. Calculem uns 4 minuts de cocció.
2. Incorporem el tomàquet ratllat i deixem coure tot el conjunt uns 5 minuts més a foc lent.
3. Afegim la polpa de nyora, **la Ceba Confitada en juliana CUICK**, la meitat de la melsa picada fina i salpebrem el conjunt. Ho deixem coure 2 minuts a foc lent.
4. Incorporem a la cassola l'aigua calenta, deixem arrencar el bull i afegim els macarrons. Deixem coure la pasta al punt recomanat pel fabricant.
5. Mentrestant, amb el túrmix, elaborem una maionesa clàssica amb all. Triturem l'oli amb l'all i un puntet de sal. Afegim l'ou i muntem una maionesa clàssica. Reservar en nevera.

6. Quan només falti 1 minut per acabar la cocció afegim els tirabecs (o el vegetal escollit) i afinem el punt de sal i pebre.

7. Retirem la cassola del foc i amb un cullerot, afegim una mica del suc de la cassola al vas amb la maionesa d'all i tritureu-ho tot juny per obtenir una salsa densa i cremosa. L'afegirem a la cassola dels macarrons i barregem.

APÈNDIX

Podem canviar la sípia per un altre peix de carn forta, fet a filets i sense espines com ara: corball, lluernà, rap o escórpora. Si optem fer els macarrons amb peix, hem de tenir en compte de només sofregir-lo (punt 1) durant 1/2 minut, retirar de la cassola, i tornar-lo a afegir (al punt 6) quan manqui un minut per acabar de coure els macarrons. D'aquesta manera no perdreu la finesa de la textura del peix.

Peus de porc al forn amb ceba i bolets



INGREDIENTS (per a 4 persones):



- 4 peus de porc cuits i tallats pel mig
- 500g de bolets silvestres o de cultiu, nets i a talls
- **80g de Ceba Confitada CUICK**
- 70ml de xerès dolç
- 100ml d'aigua mineral
- 5 branques de julivert picat
- 3 alls tendres picats menuts
- Oli d'oliva, sal i pebre

ELABORACIÓ:

1. Retirem els ossos més grossos dels peus de porc i els posem en una safata de forn, ben ample (ha d'haver-hi espai entre ells). Els salpebrem amb prudència i afegim un fil d'oli per sobre. Poseu-los al forn ben calent a 190°, durant 15 minuts.
2. Mentrestant, saltem amb un fil d'oli els bolets en una paella ampla. Ho farem en dues tandes i només durant 2 minuts. Salpebrem amb prudència.
3. Mesclem a la paella tots els bolets i incorporem **la Ceba Confitada en juliana CUICK**. Salpebrem amb cura i deixem coure tot junt només 1 minut. Hi afegim el xerès dolç, l'aigua mineral, el julivert i els alls tendres picats. Ho deixem coure tot junt només 30 segons.

4. Retirem la safata del forn i donem la volta als peus de porc. Incorporem entre els espais de cada peu, els bolets cuinats i retorneu la safata al forn. Hauria d'estar a 170° durant 10 minuts més. Presenteu-ho a taula amb la mateixa safata.

APÈNDIX

Amb aquesta recepta podeu elaborar-la també amb unes botifarres crues o unes salsitxes. Serà un cuinat encara més àgil, ja que només haureu de preparar el saltat de bolets i la cebra (dels punts 2 i 3) posar-ho al fons d'una safata de forn, mesclar-ho amb les salsitxes o les botifarres crues i entrar-ho al forn a 190°, durant 8/12 minuts fins a observar les salsitxes o botifarres les teniu llestes "al punt".

Sopa de cebra gratinada



INGREDIENTS (per a 4 persones):



- 40g de mantega de vaca
- 20g de farina de blat
- 70g de vi de Porto
- **160g de Ceba Confitada CUICK**
- 1 litre d'aigua mineral, calenta
- Sal i pebre negre

Pel gratinat:

- 80g de formatge Emmental ratllat gruixut
- 16 llesques petites i fines de pa, assecat al forn a 130° durant 15 minuts

ELABORACIÓ:

1. En una olla, a foc lent, posem la mantega, quan sigui fosa tirem la farina i fem coure el conjunt només 1 minut, remenant sovint. Afegim el Porto i continuem la cocció a foc lent només 30 segons.

2. Tot seguit, incorporem a l'olla la **Ceba Confitada en juliana CUICK**, salpebrem i deixem coure tot junt també a foc lent 2 minuts més.

3. Afegim l'aigua mineral ben calenta i en arrencar el bull mantenim una cocció a foc lent durant 2 minuts més. Afinem el punt de sal i pebre i la sopa és llesta!

Pel gratinat: Posem a dins de cada plat fondo o bol, 2-3 llesques de pa fines i seques i les escaldem amb la sopa ben bullent per sobre. Posem a cada sopa una llesca més de pa sec com “una tapa” i repartiu-hi el formatge ratllat per sobre. Gratinar al forn fins a aconseguir una crosta ben gratinada i daurada.

APÈNDIX

**La sopa amb ou.*

Un cop escaldades les dues llesques de pa del fons del bol, afegir un ou cru i seguim el procés anterior tot tapant la sopa amb 2 llesques més de pa, repartim el formatge ratllat i poseu-les a gratinar.

**La sopa amb degustació de tres formatges: blau d'ovella, semicurat de cabra i curat de vaca.*

Posem al fons de cada bol una cullerada del formatge blau esmicolat i el tapem amb dues torradetes fines de pa sec. A sobre posem, de nou, dos talls fins del formatge de cabra i tapem amb una llesca del pa sec. Incorporem la sopa ben calenta i a sobre de tot una llesca de pa (com una tapa) i un parell de cullerades del formatge de vaca ratllat gruixut i cap al forn a gratinar.

Suquet de rap amb cigrons i carbassons



INGREDIENTS (per a 4 persones):



- 600g de cigrons cuits + el brou de la cocció
- 4 talls de rap gruixuts d'uns 200g/u
- **100g de Sofregit CUICK**
- 1 carbassó molt tendre, a daus d'1 cm (uns 200g)
- Oli d'oliva + sal i pebre blanc + farina

Triturar al túrmix:

- 4 branques de julivert
- 2 grans d'all
- 50ml de vermut blanc dolç
- 50ml d'aigua mineral

ELABORACIÓ:

1. Treure els lloms del rap i tallar en porcions. Desestimar l'espina central i polir les pells del voltant.
2. Afegir un bon raig d'oli d'oliva en una cassola a la mida del suquet. Enfarinar lleugerament els talls de rap, marcar i fregir per cada cara. Salpebrar i reservar.
3. A la cassola amb l'oli perfumat de rap, afegiu **la base de SOFREGIT Empordanès CUICK**, deixeu-la sofregir lentament 1 minut i salpebrar amb prudència.
4. Incorporem a la cassola els cigrons cuits amb el brou de la cocció que just els cobreixi. A foc lent deixar coure tot junt només 1 minut.

5. Afegir a la cassola el triturat de julivert, all, vermut blanc, l'aigua i també els daus de carbassó. Saleu amb prudència i deixar coure tot junt 2 minuts.

6. Finalment, incorporem els talls de rap reservats amb el suc que hauran després durant el repòs. Deixem coure tot junt a foc lent 2 minuts més i afineu el punt de sal & pebre.

APÈNDIX

La recepta del suquet funciona perfectament també amb altres llegums o peixos.



CUICK®

bases
de cuina
natural

www.cuick.es