

LA CUINA TRADICIONAL

Catinenca

ASSOCIACIÓ DE DONES DE CASA DE CATÍ



LA CUINA TRADICIONAL

Catinenca

ASSOCIACIÓ DE DONES DE CASA DE CATÍ

LA CUINA TRADICIONAL

Catinenca

ASSOCIACIÓ DE DONES DE CASA DE CATÍ



DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ

2 0 0 9

®

Del texto:

Associació Dones de Cati

De las fotografías: Antonio Capsir

Del diseño y maquetación: Álvaro Bautista

De la presente edición: Servicio de Publicaciones,
Diputación de Castellón, 2009

Edita: Servicio de Publicaciones

Diputación de Castellón

Av. La Vall d'Uixó, 25 12004 Castellón

Imprime: Imprenta Sichet, S.L.

I.S.B.N.: 978-84-96372-71-9

D.L.: CS-221-2009

**Junta directiva de l'Associació
"DONES DE CATÍ" 2008:**

Rosa Adell García

Pilar Boix Puig

Vicenta Sanjuan Ferrando

Sonia Valls Navarro

Josefa Puig Roca

Isabel Cervera Vicente

Amparo Traver Riudecañes

Inocencia Capsir Adell

M^a Mercedes Pallarés García

Pilar Traver Beltrán

Rosa M^a Adell Barreda

No hi ha dubte que des de fa uns quants anys s'ha posat de moda entre els nostres pobles la recuperació de tantes i tantes manifestacions de la cultura tradicional i popular que la nostra gent ha sabut crear amb el pas del temps.

Hi han moltes maneres de fer-ho. Hi ha moltes formes de donar a conèixer eixa cultura i, al mateix temps que es va fent això, ajudar a prendre consciència del que som com a poble i per a poder, d'eixa manera, deixar un futur millor per a tots.

Naturalment en el treball mamprès per tantes persones en benefici de la col·lectivitat la Diputació, la vostra Diputació, no pot quedar al marge.

I és per això, en eixe sentit, que ens posem al servei de les necessitats de tots i cada un dels pobles i ciutats de la nostra estimada província.

La Diputació Provincial que presideixo, i més concretament, el Servei de Publicacions que tenim, s'han posat a la feina d'anar aportant a la nostra particular cultura totes aquelles manifestacions que puguen engrandir el nostre cabal de cultura.

En el cas que ara tinc el gust de presentar es tracta d'una d'eixes mostres que ho diuen tot d'un poble. Primerament perquè el menjar és un fet universal, comú i habitual que mostra qui som i com som. Per una altra banda perquè el treball sobre la Cuina tradicional, sobre les receptes que des de sempre s'han preparat en el poble apareix com el resultat d'un esforç. D'un esforç col·lectiu fet per les mateixes dones del poble. I és un treball, ben notori i complet, del que és capaç una Associació quan es posa en marxa. En el cas que ens ocupa es tracta de l'Associació de Dones que ha sabut fer i encara continua, fent una tasca important, importantíssima, diria jo. Perquè, per mostrar de que son capaces no solament han recollit un receptari tradicional sinó que les seues activitats van molt més enllà.

Són una Associació que poden ser, perfectament, un exemple per a molts. Perquè des de les seues files i de la seua dinàmica, han eixit activitats tan variades com fer excursions, tallers d'informàtica, xarrades sobre salut, activitats esportives i trobades... tot un món de feina i, de vegades de sacrifici, per a millorar el poble. I més concretament, per tal d'empentar un poc i promoure les activitats de les dones més enllà de les que, calladament, fan i acompleteixen cada dia en els seus treballs quotidians.

L'Associació de Dones de Catí, que ja porta treballant des de fa uns quants anys, mereix tot el nostre ajut, tota la nostra capacitat per ajudar-li a aconseguir aquelles fites que s'ha posat en el programa i que, de ben segur, esperonades per l'èxit del llibre que publiquem, continuaran endavant amb les ganes i l'esperit que caracteritza esta terra.

Què seria dels nostres pobles, de la nostra vida comuna, si gent tan ferma com la de l'Associació de Dones de Catí ho deixara tot estar? Sense dubte que perdriem una gran part de les nostres particularitats i, en un món globalitzat com el que vivim, mantindre els valors propis ens dona la força suficient per a saber qui som i des d'eixa perspectiva encarar amb ganes i entusiasme el futur.

En eixa feina, per aconseguir eixe propòsit la Diputació Provincial no pot ni vol quedar al marge. I eixa és la raó per la que publiquem el receptari que el lector té al davant. Segur de que, amb tota la saviesa que hi ha dins podran trobar encara més un detall, una recepta o un punt que desconeixien.

Perquè hem de dir que, com a feina ben feta, han tingut com a fi recollir no sols postres o alguns plats més o menys coneguts sinó que, més enllà, han apuntat primers plats, segons, postres.... de manera que el lector hi trobarà pràcticament tota la cuina de Catí.

Carlos Fabra Carreras

President de l'Excm. Diputació de Castelló

Receptes tradicionals de Catí

L'Associació de Dones de Catí és un grup cultural creat fa uns anys per a distraure, ensenyar, informar i ajudar en tot el possible, com el mateix nom diu, a les dones de Catí.

Durant estos anys s'han fet diverses activitats, entre elles cursos de informàtica i de cuina, xerrades sobre la salut, activitats esportives, excursions, trobades i alguna que d'altra cosa més.

Fa un temps la junta d'esta associació es va assabentar de que en algunes poblacions properes s'havien fet llibres de cuina tradicional. Així, es va pensar que fer un llibre de les receptes de tota la vida seria una bona idea per a conservar-les. I en això ens vam ficar.

Aquest llibre es el resultat de moltes hores de treball per a poder recopilar-les totes ací i que no es perguen. Esperem que el resultat us agrade i a més us siga útil.

ASSOCIACIÓ DE DONES DE CATÍ



Índex

13 PRIMERS PLATS

- 14 Bolets al forn
- 16 Caragols en salsa
- 18 Cigrons en salsa
- 20 Fesols i arròs
- 22 Menjar de dijous sant
- 24 Pilotes de carnestoltes
- 26 Revolt d'espàrrecs
- 28 Sopa d'ametla
- 30 Truita de guixassos

33 SEGONS PLATS

- 34 Carn masovera
- 36 Conill amb all i timó
- 38 'Frito' en ou
- 40 Olla catinenca
- 42 Perdiu a la vinagreta
- 44 Pollastre en salsa d'ametla
- 46 Porc senglar amb pimentons
- 48 Tombet de llebre
- 50 Vedella guissada

53 POSTRES I PASTES

- 54 Ametllats de catí
- 56 Ametles ronyoses
- 58 Borraines de catí
- 60 Braç de gitano
- 62 Carquinyols de catí
- 64 Coca de taronja
- 66 Coca celestial
- 68 'Collà' de catí
- 70 Llançadores de sant pere
- 72 Mantegades d'ametla
- 74 Mantegades de merenga
- 76 'Mostillo' de mel
- 78 Pastissos de catí
- 80 Pilotes de frare
- 82 'Prima' de catí
- 84 Rollets d'aiguardent

87 TORRONS

- 88 Torró
- 90 Massapà de rovell tostat
- 92 Guirlaxe

PRIMERS PLATS

La cuina tradicional Catinenca





Bolets al forn

INGREDIENTS:

½ kg de bolets
alls
julivert
oli
sal

PREPARACIÓ:

Pintar una "llanda" de forn amb oli i col·locar els bolets cap per avall.

Salar els bolets.

Picar els alls amb el julivert i afegir l'oli a la picada.

Escampar la mescla damunt dels bolets.

Ficar la llanda al forn a 180° durant aproximadament uns 20 minuts.

Caragols en Salsa

INGREDIENTS:

1 kg de caragols nets
½ ceba menuda
1 tomata menuda
½ pebrera menuda
100 g de pernil salat
100 g de ametles fregides
2 fulles de llorer
3 alls
1 pesteta
sal

PREPARACIÓ:

Ficar les ametles, els alls, la ceba, la tomata i el pimentó tot junt i triturar.

Sofregir el pernil salat i, quan estiga, afegir la picada anterior.

Quan tot estiga fregit, afegir un poc d'aigua, els caragols, la pesteta i la sal.

Al bullir afegir el llorer i deixar al foc durant 5 minuts.





Fesols i arròs

INGREDIENTS:

¼ kg de fesols blancs
200 g d'arròs
4 cullerades d'oli d'oliva
1 cullerada menuda de pebre roig dolç
1 cullerada menuda de canella en pols
½ cartereta de safrà en papereta
3 dents d'all
1 ramillet de julivert
1 l d'aigua
sal

PREPARACIÓ:

Ficar els fesols al foc en aigua gelada fins que bulla.

A meitat cocció afegir 2 dents d'all i un poc de julivert picat.

Quan estiga bullit afegir un sofregit fet amb 1 dent d'all, la resta del julivert i la cullerada de pebre roig.

Deixar bullir fins que els fesols estiguen ben fets.

Després afegir l'arròs i la sal.

Al final de la cocció ficarem la canella.



ROGATIJA DE CATINA



Menjar de Dijous Sant

INGREDIENTS:

4 racions de bacallà dessalat
4 ous durs
4 llesques de pa torrat
4 alls
farina
oli
herba-sana

PREPARACIÓ:

Fregir el bacallà passat per farina i traure de la paella.

Remullar les llesques de pa en aigua i picar al morter.

A la mateixa paella ficar aigua i les llesques de pa picades.

Picar l'herba-sana i els alls i afegir a la paella.

Després ficar el bacallà i els ous durs sencers.

Deixar bullir un poc i servir.



Pilotes de carnestoltes

INGREDIENTS:

1 l de brou de carn
1 kg de molles de pa ratllades
300 g de llomello de porc
200 g de llonganisses
100 g de pernil
75 g de formatge rallat
75 g de mantega de porc
6 ous
4 alls
julivert
canella
oli d'oliva
sal

PREPARACIÓ:

Fregir en oli les llonganisses, el llomello i el pernil tot tallat a trossets menuts.

En un recipient ficar els ous (reservar 2 clares) i batre. Després afegir el pa ratllat, la mantega (fosa i colada), la carn (fregida i escorreguda), el formatge, els alls (tallats menuts), el julivert i la sal. Si el pa estiguera molt sec caldria afegir 1 ó 2 gots de brou de carn.

Amassar tota la mescla fins que es faça una pasta compacta. A continuació fer pilotes i passar-les per la clara d'ou. Reservar fins al dia que es vulguen menjar.

Es poden cuinar afegint-les al brou de carn bullint i es cuinen a foc baix durant 20 minuts.

Es poden menjar en el brou o a soles.

Revolt d'espàrrecs

INGREDIENTS:

150 g d'espàrrecs
3 alls tendres
4 ous
2 cullerades d'oli
sal

PREPARACIÓ:

En una paella ficar l'oli i sofregir els espàrrecs amb els alls.

Quan estiguen fregits afegir els ous batuts i la sal.

Regirar fins que es qualle l'ou.





Sopa d'ametla

INGREDIENTS:

4 cullerots de brou de carn
4 cullerades d'ametla mòlta
2 cullerades rases de farina
2 rovells d'ou

PREPARACIÓ:

Mesclar la farina i l'ametla.

Ficar el brou a bullir i afegir la barreja anterior a poc a poc.

Batre els rovells i afegir-los quan es trague l'olla del foc.

Remenar fins que es quallen.



Fruita de guixassos

INGREDIENTS:

1 ou
1 cullerada de guixassos
aigua
oli
sal

PREPARACIÓ:

Mesclar l'ou, els guixassos, la sal i un poc d'aigua i remenar.

Ficar oli a una paella i quan estiga calent afegir la mescla. I deixar quallar primer per un costat i després per l'altre.

SEGONS PLATS

La cuina tradicional Gatinenca



Carn masovera

INGREDIENTS:

2 kg de carn de cabra
¼ l d'oli
1 cap d'alls
2 fulles de llorer
safrà en bri
1 copa de conyac
aigua
sal

PREPARACIÓ:

Introduir tots els ingredients junts a una olla.

Ficar damunt l'olla un paelló amb un poc d'aigua.

Regirar de quant en quant.

Coure a foc lent fins que la carn estiga tendra.



Conill amb all i timó

INGREDIENTS:

1 conill trossejat
1 cap d'alls tallat a l'inrevés
oli d'oliva
1 fulla de llorer
timó
sal

PREPARACIÓ:

Salar el conill i fregir amb molt d'oli i amb els alls.

A meitat fregir, afegir el timó i el llorer.

Deixar acabar de fregir.





'Frito' en ou

INGREDIENTS:

1 kg de costella de porc
8 ous
sal
oli

PREPARACIÓ:

Salar la costella i deixar-la en adob 4 dies.

Fregir a poc foc la costella coberta d'oli fins que desaparega el suc que es fa i estiga fregida.

En una paella ficar la costella i afegir els ous batuts. Ací s'arrebossen les costelles amb els ous.

Olla catinenca

INGREDIENTS:

½ kg de cigrons ficats a remull el dia anterior
1 orella de porc
1 pota de porc
1 os de porc salat
4 botifarres
cotnes de pernil
cards al gust
pataques al gust

PREPARACIÓ:

Ficar al foc lent tots els ingredients menys les pataques i les botifarres en una olla bastant gran amb aigua.

Quan els cigrons i la carn estiguen fets, afegir les pataques i les botifarres.

Es deixa coure 20 minuts.



Perdiu a la vinagreta

INGREDIENTS:

4 perdius
½ ceba tallada menuda
½ got de vinagre
½ got de vi blanc
un poc de conyac
2 fulles de llorer
pebre negre
nou moscada
oli
sal

PREPARACIÓ:

Ficar tots els ingredients en una olla a pressió i cobrir d'aigua.

Coure a pressió durant ½ hora.

Obrir l'olla quan perga la pressió i deixar reduir fins que el brou espesse.



Pollastre en salsa d'ametla

INGREDIENTS:

1 pollastre trossejat
½ ceba
un poc de farina per arrebossar
nou moscada
pebre negre
2 fulles de llorer
un poc de conyac
alls
ametles
oli
sal

PREPARACIÓ:

Salat el pollastre i arrebossat en farina.

Daurat el pollastre pels dos cantons en una olla amb oli.

Ficat aigua fins cobrir el pollastre i afegir el pebre negre, la nou moscada, el llorer, la ceba tallada i el conyac.

Deixat coure ½ hora.

Preparat una picada amb els alls i les ametles.

Passada una ½ hora afegir la picada i deixar bullir 5 minuts més.





Porc senglar amb pimentons

INGREDIENTS:

1 kg de porc senglar
3 pimentons rojos
1 cap d'all
1 fulla de llorer
oli
sal

PREPARACIÓ:

Salar el porc senglar i fregir amb els alls i el llorer.

Quan estiga a meitat fer, afegir els pimentons.

Tombet de llebre

INGREDIENTS:

½ llebre
4 patates tallades a cantons
½ ceba menuda
½ tomata ratllada
1 cap d'all
6 alls
5 ametles tostades
1 fulla de llorer
oli
sal

PREPARACIÓ:

Salar la llebre i fregir.

Quan estiga quasi fregida afegir els 3 alls, la ceba, el llorer i la tomata.

Deixar que s'acabe de fregir i ficar aigua.

Bullir a foc lent i a meitat cocció afegir les patates i el cap d'all.

Quan la llebre estiga tendra afegir la picada feta amb 3 alls i ametla.

Deixar coure 2 o 3 minuts més.



Vedella guissada

INGREDIENTS:

1 kg vedella per a guisar
1 cap d'all
½ got de vi blanc
¼ kg pésols
3 safanòries
1 fulla de llorer
nou moscada
pebre negre
aigua
oli
sal

PREPARACIÓ:

Salpebrar la carn i fregir-la en oli amb el llorer.

Afegir els alls i les safanòries tallades.

Quan tot això estiga fregit, ficar el vi i regirar i deixar que perga l'alcohol.

Afegir un poc d'aigua i a meitat cocció ficar els pésols, la nou moscada i la sal.



POSTRES I PASTES

La cuina tradicional Gatinenca



Ametlats de Catí

INGREDIENTS:

12 clares d'ou
1 kg de sucre
1 kg d'ametles torrades i sense pell
raspadura de llima
motlles de paper

PREPARACIÓ:

Pujar les clares a punt de neu.

Afegir el sucre i tornar a pujar.

Afegir l'ametla tallada i la raspadura de llima.

Repartir la mescla als motlles i ficar al forn a 180°.





Ametles ronyoses

INGREDIENTS:

3 gots d'ametles crues en pell
2 gots de sucre
1 got d'aigua

PREPARACIÓ:

Ficar l'aigua i el sucre al foc.

Quan bulla afegir les ametles i remenejar
continuament fins que es pegue el sucre
a les ametles.

Borraines de Catí

INGREDIENTS:

12 fulles mitjanes de borraïnes
150 g de farina
1 ou
1 got de gasosa
1 cullerada de llevat Royal
sucre

PREPARACIÓ:

Barrejar tots els ingredients i fer una pasta clara.

Arrebossar les fulles de les borraïnes en esta pasta i fregir pels dos cantons.

Traure de la paella i passar per sucre.





Braç de gitano

INGREDIENTS:

2 ous
2 cullerades de farina
2 cullerades de sucre
½ cullerada de llevat Royal

PREPARACIÓ:

Separar les clares dels rovells.

Muntar les clares amb el sucre.

Afegir la farina i el llevat i mesclar.

Escampar en un paper de forn damunt d'una llanda de forn.

Ficar al forn a 180° fins que agafe color.

Es pot farcir de flam, crema pastissera, nata, trufa.... al gust de cadascú.

Carquinyols de Cati

INGREDIENTS:

1.300 g de sucre
1 kg d'ametla tallada a trossos
12 ous
farina
ratlladura de llima
2 sobres de gasosa

PREPARACIÓ:

Desfer els ous (reservar 1 ou) i el sucre.

Afegir l'ametla i la ratlladura de llima.

Anar ficant la farina i a meitat les gasoses.
Afegir la farina que admeta.

Estendre una massa fina i tallar-la a rombes.

Ficar en plaques de forn i pintar amb l'ou reservat.

Escampar sucre per damunt i ficar al forn a 180°.





Coca de taronja

INGREDIENTS:

4 ous
1 ½ got de sucre
1 got de farina
1 got d'oli
1 taronja
1 sobre de llevat Royal

PREPARACIÓ:

Picar la taronja amb pell a la batedora.

Mesclar la taronja, els ous, l'oli, la farina, el llevat i el sucre i batre-ho tot junt.

Ficar un paper de forn a una llanda de forn i ficar la mescla damunt.

Introduir al forn a 180°.

Coca celestial

INGREDIENTS:

300 g d'ametlla mòlta
250 g de carabassat
300 g de sucre
¼ kg de nous
3 ous
2 neules
ratlladura de llima
paper de forn

PREPARACIÓ:

Separar les clares dels rovells.

Pujar les clares a punt de neu i afegir el sucre. Tornar a pujar i afegir l'ametlla. Ficar una neula damunt de paper de forn i escampar la meitat de la mescla.

Ratllar el carabassat i mesclar amb els 2 rovells i la ratlladura de llima. Escampar esta mescla en l'altra neula i ficar damunt de la mescla anterior. Escampar el restant de la mescla de clares damunt.

Igualar tota la massa i pintar amb el rovell d'ou.

Adornar amb mitges nous.



'Collà' de Cati

INGREDIENTS:

1 l llet de cabra
6 cullerades de sucre
1 mostatxó per ració
quall

PREPARACIÓ:

Bullir la llet en el sucre i apagar el foc.

Quan estiga tèbia ficar el quall i remenejar.

Immediatament ficar als recipients amb un mostatxó damunt de cadascú.



Llançadores de Sant Pere

INGREDIENTS:

2,300 kgs. de farina
250 dl d'oli de soja
350 dl d'oli d'oliva
1 l d'aigua
50 g de sal
50 g de matafaluga
llevat de forn

PREPARACIÓ:

Fer una massa amb la farina, l'aigua, el llevat i la sal.

Afegir l'oli i la matafaluga i deixar que pugui.

Donar forma a la massa i deixar que torne a pujar.

Tallar i ficar al forn.





Mantegades d'ametla

INGREDIENTS:

¼ kg de mantega de porc
½ kg d'ametla mòlta
½ kg de sucre
¾ kg de farina
¼ l d'oli
2 rovells
1 clara
ratlladura de llima

PREPARACIÓ:

Mesclar el sucre, els rovells, la clara i l'oli i barrejar fins que el sucre estiga desfet.

Afegir la ratlladura de la llima, l'ametla i la farina fins fer una massa.

Aplanar la massa i fer mantegades en forma redona.

Ficar al forn a 180° fins que estiguen cuites.

Mantegades de merenga

INGREDIENTS:

300 g de mantega de porc
300 + 250 g de sucre
600 g de farina
3 ous

PREPARACIÓ:

Separar les clares dels rovells.

Muntar les clares a punt de neu
amb 250 g de sucre.

D'una altra banda mesclar la mantega fosa
amb els 300 g de sucre i els rovells. Després
afegir la farina que admeta.

En esta pasta fer les figuretes redones i ficar
damunt la merenga.

Ficar al forn a 180° fins que agafen color.



'Mostillo' de mel

INGREDIENTS:

100 g d'ametla mòlta
150 g de farina
¼ l d'aigua
1 l de líquid de la bresca

PREPARACIÓ:

Ficar el líquid de la bresca a bullir a foc lent.
En un altre recipient mesclar la farina en l'aigua.
Afegir esta mescla al recipient del líquid a poc a poc remenant continuament.
Quan espesse afegir l'ametla i traure del foc.
Repartir als recipients en calent i deixar gelar per a menjar.



Pastissos de Cati

INGREDIENTS:

3 gots d'oli
1 ½ got d'aiguarent
½ got de moscatell
1 got de sucre
confitura de carabassa
farina
2 ous

PREPARACIÓ:

Mesclar l'oli, l'aiguarent, el moscatell i el sucre. Afegir la farina que entre fins que es forme una massa.

Fer boles amb la massa. Aplanar les boles i ficar una cullerada de confitura al mig. Doblegar la pasta per la meitat fins quedar com empanadilles prement a la vora per a que no se'n isca la confitura.

Ficar els pastissos en una llanda de forn. Pintar-los en ou i ficar sucre per damunt.

Introduir al forn mitjà fins que agarren color.





Pilotes de frare

INGREDIENTS:

Massa:

2 mides de llet
1 mida de sucre
1 mida d'oli
1 mida d'ous
llevat
oli per a fregir
sucre

Crema:

1 l de llet
90 g de farina de panís (Maizena)
350 g de sucre
6 rovells d'ou
crosta de llima
1 pal de canella

PREPARACIÓ:

Mesclar la llet, el sucre, l'oli, els ous i el llevat i fer una massa.

Deixar reposar la massa per a que pugui.

Fer pilotes xicotetes i deixar que pugen.

Per a fer la crema: mesclar 250 ml de llet gelada, la farina de panís, el sucre, els rovells, la crosta de llima i el pal de canella i reservar. Ficar la resta de la llet al bany maria i quan estiga calenta afegir la mescla fins que esta espesse.

Fregir les pilotes i passar-les per sucre.

Obrir i farcir de crema.

Prima' de Catí

INGREDIENTS:

2 mides d'aigua
1 mida d'oli
1 mida de sucre
1 mida d'ous
farina
llevat de forn

PREPARACIÓ:

Mesclar tots els ingredients i deixar reposar fins que la massa munte.

Fer la forma desitjada i deixar reposar una altra vegada.

Una vegada pujada la massa, pintar amb ou i ensucrar.

Ficar al forn a 180°.



Rollets d'aiguardent

INGREDIENTS:

1 l d'aiguardent
1 l d'oli
1 kg de sucre
3 sobres de gasosa
farina

PREPARACIÓ:

Mesclar l'aiguardent, l'oli i el sucre.
Reservar un poc de sucre.

Després afegir la farina que admeta.

Per últim afegir les gasoses.

Amb la pasta fer formes de rollet i
passar-les per un plat amb el sucre
reservat.

Ficar al forn a 180°.



TORRONS

La cuina tradicional Catinenca



Torró

INGREDIENTS:

Sucre
Aigua
Mel
Clares d'ou
Ametla

PREPARACIÓ:

Es cou el sucre i la mel amb aigua. A meitat cocció s'afegeixen les clares i al final les ametles tostades.

Si és per a fer pastilles hi a que vesar la pasta en un motlle i tallar-la abans que esta es refrede del tot.

Si és per a fer tortades cal agafar la pasta en forma de bola i estendre-la damunt d'una oblea (neula) rodona i recobrir-la amb una altra oblea per damunt.



Massapà de rovell tostàt

INGREDIENTS:

Sucre
Aigua
Glucosa
Ametles mòltes
Rovells d'ous

PREPARACIÓ:

Es cou el sucre amb aigua i la glucosa.
Quan està fet el xarop se li mescla
l'ametla mòlta i els rovells cuïts dels ous
prèviament amb sucre.

A continuació es vesa la pasta en el
motlle i es deixa reposar durant un dia
per a tallar a continuació.



Guirlaxe

INGREDIENTS:

Sucre
Lima
Vinagre
Mantega
Ametla

PREPARACIÓ:

Es remou el sucre amb la llima, vinagre i la mantega, a poc a poc fins que el caramel estiga líquid per a mesclar les ametles prèviament tostades.

A continuació s'estén sobre una oblea la mescla i, abans de refredar-se, es tallen les pastilles amb un ganivet.



L'associació Dones de Catí vol donar les gràcies al patrocinador d'aquest llibre:

Excma. Diputació de Castelló



També volem donar les gràcies a les entitats col·laboradores que han fet realitat este projecte que va començar en una de tantes reunions de la junta:

Ajuntament de Catí



Ruralcaixa





ISBN 978-84-96372-71-9



9 789914 836288