

CUINA MENORQUINA

Coordina Miquel Mariano



FRA ROGER



Curiositat de la recepta: l'almadroc

L'Almadroc és una salsa pròpia de la cuina medieval catalana que ja trobem documentada en el llibre del Sent Soví, un dels receptaris més antics escrits en una llengua diferent del llatí. Aquesta salsa vindria a ser una mena d'allioli elaborat amb formatge que es feia servir per acompanyar tot tipus de carns. Molt probablement aquesta salsa provinguí del "moretum", una emulsió de formatge, all, oli i herbes aromàtiques que els romans preparaven habitualment, i alhora sigui un precedent de la maonesa de Menorca.



TERESA MONTESINOS ORTÍN | Passió Mediterrània

Nascuda a Barcelona (15-10-1965) va desenvolupar la seva carrera professional en el món de la moda, tot i que la seva gran passió sempre ha estat la gastronomia, tant com a comensal en els més variats referents de la restauració, com davant dels fogons cuinant per a esdeveniments privats i amics. Tant és així que, paral·lelament a les seves ocupacions professionals va realitzar, com a hobby, formació reglada i diferents cursos relacionats amb la cuina, adquirint un grau superior en enologia i viticultura. L'any 2014 va arribar el moment de fer un canvi radical a la seva activitat professional i decidí arrancar el seu propi projecte de restauració: PASSIÓ MEDITERRÀNIA, un restaurant ubicat en el marc incomparable del port de Maó i on destaca, sobretot, el bon gust, la creativitat i el coneixement culinari. Un nom, per tant, que reflecteix la passió de la Teresa pel Mare Nostrum i les costes que l'envolten, la passió pels productes d'aquesta terra i d'aquest mar.

Ingredients (6 persones) :

- 300gr. Carn i xulla de Menorca
- 225 gr. Pa de motllo sense crosta
- 100 gr. Formatge d'ovella curat
- 150 gr. Tomàtics de pera
- 1 unitat. All confitat
- Juliver fresc
- Oli d'oliva verge extra
- Aigua
- Orenca
- Pebre negre
- Herbes provençals

Tàrtar de Carn i xulla, almadroc, tomàtic i pa cruixent

En primer lloc posem la carn i xulla en remull amb aigua freda per espai de 10 minuts, la pelem, la trossegem i la piquem amb picadora o thermomix, fins que quedi molt fina.

Seguidament tallem el pa de motllo a daus petits, triturem l'oli amb les herbes provençals i ho ben barregem amb els daus de pa. Llavors ho posem dins del forn, a calor seca, durant 18 minuts a 150º.

Per elaborar l'almadroc, tallem el formatge a daus i el triturem en una picado-

ra o thermomix amb oli, aigua, pebre negre i all confitat, fins a obtenir una crema fina.

En darrer lloc, pelem i tallem els tomàquets de pera en "concassé".

Per muntar aquest plat recomanem utilitzar un motllo rodó que col·locarem en el centre del plat. A la base hi posarem la carn i xulla, a sobre el tomàquet tallat en "concassé" amb un raig d'oli d'oliva, llavors el pa torrat i damunt de tot una cullerada d'almadroc.



« He escollit la carn i xulla perquè és un producte molt típic de la gastronomia menorquina i perquè estem en plena època de matances. Aquest plat, amb tots els ingredients que porta, és ideal per començar l'època primaveral »



El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a www.menorca.info

EL PRODUCTE DEL MES

La carn i xulla, possiblement l'embotit més antic de Menorca

La carn i xulla és un embotit cru curat, molt tradicional i típic de l'illa de Menorca. Aquest producte s'elabora amb carn magra i xulla de porc picades, es condimenta amb sal i espècies, i s'emboteix en els budells del mateix porc. Els diferents ingredients poden distingir-se molt clarament quan es talla l'embotit, per una banda destaca el color vermell de la carn magra i per l'altra els tons blanquinosos de la xulla. Moltes vegades també poden apreciar-se les partícules de les

espècies.

Segons sembla, la carn i xulla és l'embotit més antic de l'illa de Menorca i el seu origen molt probablement es remunta a l'antiga xarcuteria romana. Aquesta civilització es va establir a l'illa cap a l'any 123 a.C. i va aprofitar la situació estratègica de l'illa per establir rutes comercials. Segurament, l'origen de molts embotits de la cultura culinària menorquina, i en particular de la carn i xulla, podria trobar-se en uns farcits

de budells de porc que preparaven els romans a partir d'una barreja heterogènia de diversos tipus d'aliment, convenientment capolada i condimentada. De totes maneres, tot i no poder demostrar amb fonts escrites i fiables la procedència d'aquest producte tan menorquí, està clar que la carn i xulla i altres embotits ancestrals s'han mantingut fins als nostres



dies gràcies a la tradició de matar el porc, una festa que ha anat passant de pares a fills com un llegat de gran valor.

En el procés d'elaboració de la carn i xulla poden distingir 4 etapes:

1- Capolament: La carn i la xulla es capolen en una proporció d'un 70% de carn magra per un 30% de xulla.

2- Pastament: La massa capolada es barreja amb la sal i les espècies (pebre negre i pebre blanc).

3- Embotiment: Els budells s'omplen amb la barreja de la carn i xulla.

4- Maduració: L'embotit es deixa madurar un mínim de trenta dies abans del seu consum.

AGROXERXA

On es produeix carn i xulla?

- Carn i xulla: Producció ecològica (Algondret Nou, Es Capell de Ferro i Perelleta); Producció integrada (Xenxa den Reynés, Torralbet i Son Olivari de Dalt); Producció convencional (Alcaidusset, Biniseguí vell i nou, Es Pinar, Llumena den Sebastià, Lluriach Vell, S'Arangí, Santa Catalina, Son Catlar, Subaida i Tirant Nou).
- Carn i xulla de porc negre: Producció ecològica (Algondret Nou, Es Capell de Ferro i Perelleta); Producció convencional (Es Pinar i Tirant Nou).

