

## CUINA MENORQUINA



FRA ROGER



VICTOR VAYO | Alcaufar Vell

Va néixer a Arenys de mar (Barcelona). Va cursar 1º de FP d'hostaleria a l'escola de hostaleria de La Vall d'Aran i diversos cursos de cuina i pastisseria a càrrec de Joan Majo xef i propietari del restaurant Can Majo, d'Arenys de Mar. Ha treballat com a cap de cuina en diferents restaurants de la península i Andorra. Actualment està com a cap de cuina a Alcaufar Vell

**Ingredients** (per a 4 persones):  
 · 500 gr. de colflor  
 · 200 ml. oli d'oliva extra verge  
 · 2 carxofes  
 · 100 gr. de xulla  
 · 1 all  
 · Julivert  
 · Pebre negre  
 · Sal  
 · Romani  
 · Fulles de sàlvia (per decorar)



## Crema de colflor amb xips de carxofa

**C**omençarem llevant la pell a la xulla i llavors la posem a confitar al forn amb oli d'oliva, un all, tres grans de pebre, una branca de romani i una mica de sal, durant 3 hores a 120°C. Mentrestant anirem preparant la resta d'ingredients. En primer lloc tallarem la colflor en 4 parts, li llevarem la part més dura del tronc i la bullirem durant 12 minuts aproximadament. Mentre la colflor bull elaborarem un

oli de julivert amb l'ajut d'un robot de cuina. Picarem un grapat de julivert amb oli d'oliva extra verge i llavors el colarem per deixar-lo ben fi. Acte seguit pelarem les carxofes fins a deixar només el cor. Les partirem per la meitat i llevarem la part de l'interior. Una de les meitats la dividirem en 4 parts i les posarem a confitar en una paella amb oli a temperatura baixa. Quan l'oli comenci l'ebullició les treurem. L'altra

meitat la tallarem a làmines molt fines i les fregirem en oli molt calent, per deshidratar-les i aconseguir unes xips cruixents. Un cop la colflor estigui bullida la capolarem amb oli d'oliva i una mica de sal amb un robot de cuina, durant 2 minuts aproximadament. Per 500 gr. de colflor hi posarem uns 75 ml d'oli. Quan la xulla estigui cuita la deixarem refredar (si cal, a la nevera) i la tallarem a làmines que sofregirem lleugerament en una paella, amb una mica d'oli i sal. A l'hora d'emplatar primer posarem la crema de colflor i al seu voltant l'oli de julivert. A sobre hi col·locarem la carxofa confitada i les xips de carxofa. En darrer lloc uns bocins de xulla. Per decorar hi afegirem unes fulles de sàlvia.

Bon profit!



El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a [www.menorca.info](http://www.menorca.info)

### LES ACTIVITATS DE FRA ROGER



## Calidoscopi i Fra Roger organitzen 4 demostracions gastronòmiques i tasts de menjars típics de Sant Joan



L'exposició «Calidoscopi. Mirades d'una festa» pretén donar a conèixer les diferents visions que conformen Sant Joan. Vol demostrar que la festa es forma de la suma de totes les festes que fan cada una de les persones que hi participen. Al final, aquesta gran celebració es construeix entre tots, i es viu també amb tots els sentits. Avui us presentem unes activitats que faran que l'ex-

posició surti al carrer i que assaborim el sabor de la festa. Amb la col·laboració de Fra Roger, aquest dissabte es posen en marxa una sèrie de demostracions gastronòmiques i de tasts que posaran sobre la taula alguns dels menjars més típics de Sant Joan. Durant els propers quatre dissabtes, cada mati hi haurà una demostració i degustació diferent, amb el següent calendari:

► **DISSABTE 21 DE MAIG.** Pilotes amb salsa d'avellanades. A càrrec de Bep Al·lès.  
 ► **DISSABTE 28 DE MAIG.** Menjar blanc. A càrrec de les Germanes Clarisses del Convent de Santa Clara.

► **DISSABTE 4 DE JUNY.** Dolces i confits. A càrrec de Llorenç Coll, de la Pastisseria Moll.

► **DISSABTE 11 DE JUNY.** Ensaïmada i xocolata. A càrrec del Forn Curniola.

Totes les demostracions es faran a les 11.00 hores a la Plaça del Roser, i seran gratuïtes i obertes a tot el públic. L'única excepció serà l'elaboració del Menjar Blanc, que es farà també a les 11.00 hores però en aquest cas al pati del Convent de Santa Clara.

L'objectiu d'aquesta activitat és mantenir i escampar el sabor tradicional de Sant Joan, aquell que durant generacions s'ha cuinat a

les cases de Ciutadella. En la línia de l'exposició, les demostracions i els tasts pretenen que els assistents no només observin la festa, sinó que s'hi submergeixin, i se sumin a la tasca de preservar els valors d'una celebració centenària. En aquesta línia, l'exposició té una part destinada al receptari tradicional de Sant Joan. Des d'aquí volem animar a totes les persones que ho vulguin a que aportin la seva recepta particular dels menjars que elaboren per Sant Joan. Ho poden fer duent escrita la recepta i deixant-la al receptari que es pot trobar al Roser, o bé enviant-la per correu electrònic a l'adreça [calidoscopisantjoan@gmail.com](mailto:calidoscopisantjoan@gmail.com)