- **OLI DOP BAIX EBRE MONTSIÀ: PASTISSETS DE TORTOSA AMB CREMA DE XOCOLATA I OOVE**

Ingredients:

- 1 tassa de mistela
- 1 tassa d'anís
- 100 g de sucre en gra
- 30 cl d'oli d'oliva verge extra DOP Baix Ebre – Montsià
- Farina, la que entra
- Cabell d'àngel (o xocolata, brossat, etc.)

Preparació:

- Mesclar bé la mistela, l'anís, el sucre i l'oli i la farina
- Fer boletes d'uns 50 g i aplanar-les fent una circumferència
- Farcir de cabell d'àngel o del que vulgueu i tancar segellant les cantonades
- Enfornar a 190ºC durant 15 minuts
- Quan es refredin, ensucrar per damunt

VERSIÓ 2.0

Ingredients:

- 4 pastissets de Tortosa
- 250 ml de nata liquida del 32% MG
- 3 rovells d'ou
- 200 g de cobertura de xocolata del 72%
- 50 ml d'OOVE Dop Baix Ebre Montsià
- 20 unitats de gerds frescos
- 10 g de sal en escates

Preparació:

- Escalfeu la nata al foc
- Quan arrenqui el bull, tireu pel damunt dels rovells batuts i coeu al bany Maria fins arribar als 75ºC
- Traieu del bany Maria i afegiu la cobertura de xocolata. Foneu la cobertura i afegiu un fil d'OOVE
- Munteu els postres posant unes cullerades de crema de xocolata, talleu el pastisset i poseu-lo al damunt amb uns gerds, un fil d'OOVE i unes escates de sal

❖ OLI DOP TERRA ALTA: TRUITA EN SUC DE CAPIPOTA I OLI DE PICADA

Ingredients:

- 1 truita amb patates (al gust)
- 3 o 4 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- 4 grans d'all
- 50 g de tomàquet ratllat
- 2 cullerades soperes de farina
- 100 ml de vi blanc
- Aigua
- Sal
- 12 ametlles torrades
- 1 bri de julivert
- colorant (opcional)

Preparació:

- Fer la truita de la manera habitual
- En una cassola se sofregeixen amb l'oli 3 grans d'all sencers, un cop cuits, retirar-los, i afegir el tomàquet
- Quan aquest està cuit, tirar la farina i es deixa torrar una mica
- Tot seguit afegir el vi i deixar-lo reduir
- Afegir aigua calculant que haurà de cobrir la truita quan la fiquem
- Posar la sal al gust i deixar cuinar uns minuts
- Fer la truita en quatre talls i posar-la a la cassola, deixar-la bullir uns 15 minuts
- En un morter es prepara una picada amb les ametlles, 1 gra d'all i el julivert
- Una vegada està tot picat es fica a la cassola, afegint-hi una mica de colorant (opcional)
- Coure uns minuts tot junt
- En acabar és millor deixar-la reposar una mica, abans de servir

VERSIÓ 2.0

Ingredients:

- 4 truites de patata
- 1 kg de guisat de capipota (receptes del corpus)
- 100 ml d'OOVE de la DOP Terra alta
- 50 g d'avellanes de la DOP Avellana de Reus
- 50 g de fulles de julivert
- 30 g d'alls

Preparació:

- Escalfeu el capipota. Poseu al damunt de la truita i coeu-ho a foc molt suau durant 10 minuts
- Torreu lleugerament les avellanes
- Piqueu l'all i julivert. Barregeu avellanes, all, julivert i oli d'oliva verge extra

- Serviu la truita en suc amb l'oli de picada

- **OLI DOP LES GARRIGUES: <u>ORELLETES AMB MELÓ I NEU D'OOVE</u>**

Ingredients:

- 500 g de farina
- 3 ous
- 1 pessic de sucre
- 50 ml d'anís
- Ratlladura de llimona
- Un pessic de sal
- 15 cc d'oli
- 50 g d'infusió de matafaluga i coriandre
- 70cc d'anís sec o dolç
- 70cc de llet
- 5g de llevat químic

Estris necessaris:

- Recipient (bol, palangana, etc.)
- Corró, paella gran i fonda i dos bastons
- Superfície llisa per estirar les orelletes
- Panistra o caixa de cartró
- Paper de diari i paper fi
- Fogons

Preparació:

- En un bol gran, posar els ous, la sal i el sucre, barrejar-ho
- Afegir-hi els líquids (oli, anís, llet i la matafaluga i el coriandre), barrejar perquè s'agermanin els ingredients
- Separem una mica de farina on afegirem el llevat
- Posar la farina a poc a poc sense deixar de treballar la massa, fins a aconseguir que es faci més compacta i es desenganxi dels dits
- Acabar de treballar la massa sobre una superfície llisa
- Deixar reposar la massa aproximadament 2h, ben tapada perquè no es ressequi
- Fer panets individuals, d'uns 40-50g aproximadament (com més gran el panet, més gran sortirà l'orelleta)
- Submergir els panets en oli per hidratar-los bé
- Estirar el panet en una superfície llisa, utilitzant el corró i les mans per donar-li forma arrodonida
- Posar-la a la paella quan l'oli estigui calent i fregir un costat i l'altre
- Treure de la paella intentant escórrer bé l'oli
- Ensucrar-la i cap a la panistra

VERSIÓ 2.0

Ingredients:

- 2 orelletes
- ½ meló pell de galàpet
- ½ kg de iogurt cremós
- 100 ml d'OOVE de la DOP Les Garrigues
- 10 g de sal en escates
- 40 g de caviar d'OOVE

Preparació:

- Traieu la pell del meló i talleu a talls petits. Reserveu-ne la meitat
- Poseu la meitat del talls de meló, el iogurt i un bon raig d'oli d'oliva a un recipient (recipient de pacojet o similar). Congeleu
- A l'hora de servir, passeu el meló congelat a la màquina (pacojet o similar)
- Munteu els postres amb els talls de meló, la neu de meló i OOVE i les orelletes trencades
- Acabeu de decorar amb el caviar d'oli d'oliva i unes escates de sal

❖ OLI DOP SIURANA: BACALLÀ AMB ROMESCO I EMULSIÓ D'OOVE

Ingredients:

- 1/2 cabeça all
- 30 g (25 unitats) ametlles torrades
- 25 g (25 unitats) avellanes torrades
- 3 unitats nyora
- 50-100 g oli d'oliva verge extra
- 1 llesca (40 g) pa
- pebre blanc
- sal
- 300 g tomàquet madur
- 1/2 cullerada (7 g) vinagre de vi blanc

Preparació:

- Hidrateu les nyores en aigua freda. Retireu les llavors i el peduncle
- Escaliveu els alls i les tomates
- Torreu el pa
- Peleu les tomates i els alls
- Escorreu les nyores i traieu la polpa
- Poseu al morter la tomata, els alls, el pa torrat i les nyores. Piqueu-ho al morter
- Afegiu les avellanes i els fruites secs
- Incorporeu el vinagre, un pols de sal i pebre i aneu afegint l'oli fins que us quedi una salsa emulsionada

VERSIÓ 2.0

Ingredients:

- 300 g de salsa romesco
- 4 talls de bacallà dessalat al punt
- 100 g de pell de bacallà
- 2 alls
- 200 ml d'oli d'oliva verge extra de la Dop Siurana
- 100 ml d'aigua o fumet de peix

Preparació:

- Talleu els alls a làmines. Coeu amb oli d'oliva verge extra
- Quan es comencin a daurar, afegiu, l'aigua o fumet, el tall de bacallà i la pell. Afegiu OOVE gairebé fins a cobrir i confiteu
- Quan estigui lleugerament cuit, traieu el llom de bacallà i tritureu el suc de cocció amb la pell i afegiu OOVE cru
- Munteu el plat amb una base de romesco, el tall de bacallà, l'emulsió de pell de bacallà i acabeu amb porradell pel damunt

- **OLI DOP EMPORDÀ: <u>ESCABETX DE SARDINES AMB EMULSIÓ DE MAGRANES I OOVE EMPORDÀ</u>**

VERSIÓ 2.0

Ingredients:

- 1 quilo de sardines fresques
- 250 g de farina
- ½ cabeça d'alls
- 2 pastanagues
- 2 cebes
- 4 tomates de penjar
- Sal
- 200 ml de vinagre
- 200 ml de vi blanc sec
- 1 l d'oli d'oliva verge extra de Siurana
- 2 magranes

Preparació:

- Netegeu les sardines d'escates i tripa
- Poseu un dit d'OOVE a la paella, enfarineu les sardines sense cap, enfarineu i fregiu. Reserveu
- En una altra cassola, poseu un bon raig d'OOVE i sofregiu els alls , la pastanaga, la ceba i la tomata lleugerament
- Tot seguit, afegiu OOVE, vinagre, vi i les sardines. Deixeu coure 10 minuts a foc ben suau
- Retireu les sardines i tritureu tot l'escabetx. Emulsioneu amb OOVE cru. Afegiu les magranes
- Serviu les sardines amb l'escabetx de magranes tebi pel damunt