

# R E C E P T A

## ESCUDELLA DE CARBASSA I FESOLS

### Ingredients:

- \_ 1/4 kg de carn magra de porc
- \_ 1/4 kg de fesols (prèviament remullats)
- \_ 1/2 kg de carbassa pelada i a trossos
- \_ 1 os de pernil
- \_ 1 os d'espina
- \_ 1 xoriç
- \_ 1 ceba trinxada
- \_ 1 c/p primentó roig fumat (dolç o picant)
- \_ 100 g d'arròs
- \_ 1 fulla de lloret, oli d'oliva, sal, 2 l. d'aigua

### Preparació:

- En una olla, posar a bullir los fesols en la carn magra, l'os de pernil, l'os d'espina, el lloret i l'aigua. Deixar coure poc a poc.
- Passat una mica més de mitja cocció, afegir el xoriç i la carbassa.
- En una paella amb una mica d'oli, sofregir la ceba, afegir el pebre roig i abocar-ho a la cassola.
- Quinze minuts abans d'acabar la cocció afegir l'arròs i rectificar de sal.
- Servir ben calent i amb la carn trossejada.

Margaret Nofre

### Col·labora



Servei de Gasoil a domicili



Tel. 977 441 307

MICANNA  
www.micanna.com

# VI Jornades Gastronòmiques del Recapte

Tortosa, 15 a 30 / novembre / 2011



## Cuina de cullera, patrimoni històric de la nostra cuina

### Organitza:

ASSOCIACIÓ D'HOSTALERIA DE TORTOSA



PLATIGOT

www.platigot.com

## RESTAURANTS ON TASTAR EL RECAPTE

Tortosa, 15 a 30 / novembre / 2011

9 Contrast (Els Reguers)	977 474 993
Sidreria Amets	977 446 699
Restaurant Bar Nou	977 441 023
Restaurant Casa Cinta	977 443 328
Restaurant El Riu	977 440 004
Equitor (Jesús)	658 812 902
Menjars per emportar Angelita	977 440 590
Bar Restaurant Farcit	977 440 403
Restaurant Hotel Corona	977 580 433
Restaurant Julivert	977 510 643
Hotel Rest. l'Ardiaca (P.I.Campredó)	977 445 698
Bar Restaurant l'Arlequí	977 500 510
L'Estudi	977 448 012
L'Olivera	633 38 0421
Restaurant La Caldereta	977 446 544
La Fusteria	977 510 198
Rest. Bar La Plaça (Campredó)	977 597 328
La Tertúlia Bar	977 510 472
Parador de Tortosa	977 444 450
La Torreta de Remolins	977 441 893
Nolla Restaurant	977 440 000
Paioret Restaurant	977 446 653
Restaurant Sant Carles	977 441 048
Restaurant Susana (Els Reguers)	977 474 150

# VI Jornades Gastronòmiques del Recapte

Demostacions  
de Cuina del Recapte  
al Mercat Municipal de Tortosa

Degustació - 15 de novembre - 10.30h.

Elaboració del Recapte:  
Restaurant Julivert.

Degustació - 24 de novembre - 18.00h.

Elaboració del Recapte:  
Restaurant Sant Carles i Paioret Restaurant.

Degustació - 29 de novembre - 10.30h.

Elaboració del Recapte:  
Restaurant Casa Cinta.

Col·labora:

mercat de Tortosa



vine al teu  
mercat!!