



Mariona Quadrada, mestra de cuina.

### Zabaglione de cafè

■ **Ingredients:** 100 cc de vi de xerès dolç, 100 cc de cafè, 3 rovells d'ou, 100 g de sucre. Galetes cruixents.

■ **Procediment:** Es posen els rovells amb el sucre en un cassó al foc i a bany maria. Es bat amb les varetes elèctriques fins que blanqueja. S'hi afegeixen el vi i el cafè, de mica en mica i es continua batent. Se serveix immediatament amb una galeta.



Espai patrocinat per:



[www.cafesbrasilia.com](http://www.cafesbrasilia.com)



Fotografies de Josep Borrell Garciapons

## Galta de porc ibèric amb salsa de cafè

■ **Ingredients:** 8 galtes de porc ibèric, 1 ceba, 1 pastanaga, 50 cc de licor de cafè, 100 cc de cafè claret, 50 cc de nata líquida, puré de patates i bròcoli per a companyar.

■ **Procediment:** S'enrosseixen les galtes enfarinades amb sal i pebre. Es retiren i en el mateix oli s'hi enrosseixen els vegetals. S'hi tornen a posar les galtes. S'hi afegeixen el licor i el cafè i es couen 1 hora i mitja a foc lent, tirant-hi miquetes d'aigua. Es retiren les galtes i es cola el suc. Es redueix fins que tingui textura de salsa. Se serveixen les galtes amb la salsa, el bròcoli i el puré de patates.

## Bunyols de poma i de plàtan amb crema de cafè

■ **Ingredients:** 200 g de farina, 125 cc de cervesa, 3 ous, un pols de sal, sucre de llustre, 3 pomes, 4 platans, una copa de conyac o rom, oli. Crema: 5 rovells d'ou, 125 g de sucre, ¼ de llet, ¼ de cafè.

■ **Procediment:** Es tallen les pomes i els platans a trossets i es maceren amb el licor. A banda es barreja la farina amb la cervesa i els rovells d'ou. Es munten les clares a punt de neu amb la sal i es barregen amb la pasta. S'escorre la fruita i s'arrebossa amb la pasta de bunyol. Es fregeixen per immersió, s'escorren bé i s'espolsen amb sucre de llustre. Crema: es barregen els rovells amb el sucre, la llet i el cafè. Es posa al foc, es remena constantment fins que arriba a 70º, és a dir fins que agafa cos. Es deixa refredar i se serveix amb els bunyols freds o calents.

