



Cuina amb formatge

Guia de receptes amb
formatges del segell
Llet de Cabres Catalanes



Llet de Cabres Catalanes som formatgers i ramaders compromesos amb el sector del cabrum català. Perquè darrere de cada explotació i formatgeria hi ha una família i un projecte que estima i dona vida al territori.



Som territori!

Les explotacions ramaderes es troben en un **entorn rural i respectuós amb el medi ambient** i totes compleixen amb la normativa de **benestar animal**, sanitat i seguretat alimentària.

Promocionem els productes elaborats amb **llet de cabra d'explotacions catalanes**.

Llet de qualitat

Produïm llet de cabra dins d'uns estàndards superiors als que requereix la normativa vigent, tant en qualitat higiènica com en composició nutritiva, ja que disposem d'unes condicions de producció que afavoreixen el benestar animal, el medi ambient i la qualitat de la matèria primera en origen.

I amb aquesta llet, les formatgeries associades al segell elaboren uns formatges de cabra espectaculars!

En aquest **petit receptari** hi trobareu propostes de quatre restaurants catalans. Cada cuiner ha elaborat dues receptes amb diversos formatges del segell.

Els participants són:

Joel Castanyé - La Boscana, Bellví

Albert Marimón - La Cava, Tàrraga

Jan Fargas - Les Voltes, Moia

Javier Martínez - Castell de Peralada, Peralada

Troba'ns!

Busca el segell a les teves botigues de proximitat, establiments especialitzats en alimentació saludable i també en algunes superfícies amb sensibilitat pel producte local i de km 0.

Les nostres formatgeries

*



*



Els nostres ramaders

Cal Mateu del Clot SCP

Urgellet SCCL *

Capri Montsianell

Macià Costa SCP *

Granja Fabrè SL *

Bujons Cabrum

Pereira Esteban, Irene

Pallarès Rebull *

Carns del Perello SL *

La Bassa de l'Hostal *

Gerard Porta Susagna *

Agro-Caprina Morell SCP *

Cabrum Bautista Jurg SCP *

Sans Moya SCP *

Puig Ferrer, Jordi

L'Aranyo SCP *

Serracarbasa Sala SCP *

Riba Moles, Belen

Caldere SCP

*





La recepta

Crema de carbassó amb formatge



El formatge

Sarró, Montbrú

Un formatge suau, mantegós, amb un punt cítric que es fon a la boca, i d'un color blanc impecable. La seva pell florida ens aporta aromes de molsa i sotabosc. Un formatge que parla del lloc on és fet, el Moianès.

Ingredients per a 4 persones

3 carbassons
2 patates

50 g de formatge
Oli

Sal

Elaboració

Pelem les patates i les tallem a trossos. Tallem també el carbassó a trossos, sense pelar-lo. Posem el carbassó i les patates tallades en una olla, amb una mica d'oli d'oliva i sal i ho sofregim tot durant un màxim de 5 minuts a foc mitjà. Un cop sofregit, hi afegim aigua fins que la patata i el carbassó quedi cobert i ho deixem bullir durant 25 minuts. Un cop bullit, hi afegim el Sarró de Montbrú i ho triturem tot junt fins que quedi una crema fina.

Servim la crema en un plat o en un bol. Hi afegim trossets petits de formatge Sarró, i tot allò que ens agradi. Per exemple, hi podem posar figues tallades petites, pipes, pipes de carbassa i carbassó, etc. I ho acabem amb un raig d'oli d'oliva.

Jan Fargas

Les Voltes, Mojà





La recepta

Amanida freda d'albergínia escalivada i formatge fresc



El formatge

Fresc de cabra, Montbrú

Un formatge fresc diferent, fet artesanalment amb llet fresca de cada dia. Fàcil de digerir i amb poca sal. De sabor delicat i amb el punt de dolçor de la llet de cabra.

Guia de receptes amb formatges del segell Llet de Cabres Catalanes

Ingredients per a 4 persones

3 albergínies
1 tomàquet
250 g formatge

Oli d'oliva
Sal
Menta (i/o altres herbes que tinguem)

Elaboració

Escalivem l'albergínia al forn, prèviament calent, a 160° durant 30 minuts. Un cop freda la pelem i la tallem a daus. Tallem també el tomàquet i el formatge fresc a daus. Piquem la menta, o les herbes que hi vulguem posar, i ho posem tot en un bol. Hi afegim sal i oli d'oliva i ho barregem tot.

Ho podem emplatar fent servir un motlle o directament al plat. A sobre, hi posem uns quants daus més de formatge fresc, unes fulles de menta i un raig d'oli.

Jan Fargas

Les Voltes, Moià





La recepta

Arròs* d'espelta amb formatge

*Aquest fals arròs està fet com a pasta fresca amb farina d'espelta i podria ser substituït per un arròs convencional del Delta de l'Ebre.



El formatge

Garrotxa, Mas el Garet

El Garrotxa és un clàssic, de maduració pausada i tranquil·la durant un mínim de 6 setmanes. Fregat diàriament per aconseguir una floridura en l'escorça igual a tot al formatge, la qual desprèn aromes humides de sotabosc. Gust suau, agradable i persistent que convida a repetir.

Ingredients

per a 4 persones

320 g de pasta fresca
100 g formatge
Flor de malva i/o sàlvia
Sal
Oli d'oliva

Elaboració

Tallem el formatge a daus petits i els reservem. Posem aigua amb una mica de sal a bullir i escaldem la pasta fresca durant 1 minut i mig. La deixem refredar escorrent-la amb rapidesa.

Al plat, posem la pasta fresca, els daus de formatge, la flor de malva i/o sàlvia a sobre i un raig d'oli.

Aquesta seria una versió més estiuenca, però també podem fer la mateixa pasta fresca com si fos un risotto. D'una banda, escaldem la pasta i, de l'altra, fem un sofregit amb mantega i escalunya tallada petita. Un cop daurada, hi afegim la pasta escaldada, formatge de Mas el Garet ratllat i una mica de crema doble de llet i ho barregem tot bé. Ho podem servir amb la mateixa cassola o en un plat com un arròs cremós.



Albert Marimón

La Cava, Tàrraga



La recepta

Ninot de ceps



El formatge

El Ninot, Sant Gil d'Albió

Formatge de llet pasteuritzada de cabra, de pasta tova i pell rentada. De textura cremosa i sabor dolcenc i equilibrat. És una reinterpretació de formatges dels Alps com el Vacherin Friburjoise, un tipus Raclette però de cabra i a la catalana.

Guia de receptes amb formatges del segell Llet de Cabres Catalanes

Ingredients

per a 4 persones

240 g de formatge

Per fer el sofregit de ceps 'duxelle'

Ceps

Ceba

Escalunyes

Cansalada viada de porc
curada

Mantega

Per fer els ceps confitats

8 peces de ceps uniformes
d'uns 25 grams en fresc

tallats a quarts

0,5 l d'oli d'oliva verge extra

Elaboració

Per fer el sofregit piquem tots els ingredients en brunoise el més petit possible. Ho posem en una cassola a sofregir fins que tinguem una textura de melmelada fosca.

Per confitar els ceps, posem a coure lentament els ceps amb l'oli fins a adquirir la textura desitjada.

A l'hora de servir el plat, tindrem tallades làmines fines de formatge El Ninot de 60 g cadascuna. Les posarem sobre un plat calent o temperat.

I a sobre hi posarem unes 'quenelles' del sofregit a la 'duxelle' i ho acabem amb els ceps confitats i calents.

Albert Marimón

La Cava, Tàrrrega





La recepta

Crema de formatge, tàrtar de remolatxa a la sal i poma



El formatge

Anhel,
Cal Quiteria

Formatge de pasta tova amb l'escorça florida blanca. D'aspecte tou, humit, cremós i, fins i tot, una mica untuós. L'Anhel és un formatge de curta maduració, àcid i amb un suau aroma de fongs d'afinat.

Ingredients per a 4 persones

Per la crema de formatge

200 g de formatge
200 ml de llet de cabra
Sal
Pebre Sichuan

Pel tàrtar de

remolatxa i poma

2 remolatxes fresques
2 kg de sal gruixuda
1 poma Granny Smith
Sal

Reducció de vinagre
de Mòdena
Oli d'oliva
Suc de llimona
Brots verds
Ous de truita

Elaboració

Per fer la crema, mentre fem bullir la llet de cabra, torcegem el formatge en un bol. Hi afegim la llet i ho triturem tot. Afegim sal i pebre al gust.

Per fer el tàrtar, en una safata de forn, posem una base de sal, les remolatxes sense pelar i les cobrim de sal. Ho deixem coure al forn 1 hora i mitja a 180°. Un cop rostides, les deixem refredar una mica. Mentrestant, tallem la poma en quadrats petits. Hi posem unes gotes de suc de llimona perquè no s'oxidi. Traiem les remolatxes de la sal, les netegem i les eixuguem amb paper absorbent. Les pelem i tallem en quadrats petits i reservem els retalls.

En el vas de la batedora posem els retalls de la remolatxa, sal, una reducció de vinagre, un raig d'oli d'oliva i una mica de crema de formatge. Ho triturem tot i fem una crema densa. Hi barregem els quadrats de remolatxa i poma i una mica de crema de formatge i remolatxa fins que ens quedi un tàrtar cremós.

Posem la crema de formatge al fons del plat. Amb l'ajuda d'un aro, col·loquem el tàrtar sobre la crema. Acabem el plat amb uns brots verds i uns ous de truita.

Javier Martínez

Castell de Peralada, Peralada





La recepta

Mousse de formatge, xantillí de mel, nous i flors silvestres



El formatge

El Gran Pep, Sant Gil d'Albió

Formatge Gran Reserva elaborat amb llet pasteuritzada de cabra. La seva llarga maduració, al voltant d'un any, li aporta un sabor pronunciat, dolç i equilibrat, amb una lleugera acidesa integrada. Seductor al paladar amb un sabor afruitat i notes torrefactes.

Ingredients per a 4 persones

Mousse de formatge

500 ml de nata
150 g de sucre
150 g de formatge
100 g rovell d'ou
2,5 fulls de gelatina

Xantillí de mel

140 g de mel
400 g de nata
3,5 fulls de gelatina

Orxata de nous

500 ml d'aigua
50 g de mel
150 g de nous
2 tires de pell de llimona
2 tires de pell de taronja
0,5 g de xantana

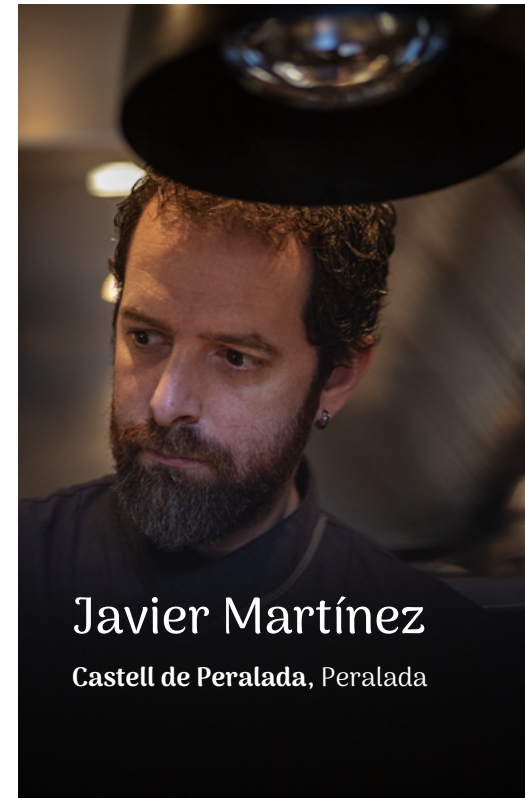
Elaboració

Per fer la mousse, hidratem la gelatina amb aigua i gel. En una olla, bullim la nata. En un bol, batem els rovells amb el sucre. Hi aboquem la nata i ho escaldem batent amb varetes. Posem la barreja al foc i ho deixem coure suaument fins als 80° sense deixar de barrejar-ho, com una crema anglesa. Afegim la gelatina escorreguda i el formatge ratllat i ho triturem tot. Colem i reservem en fred. Passades 12 hores, muntem la crema amb una batidora elèctrica.

Per fer el xantillí de mel, hidratem la gelatina. Escalfem la mel a 75°, afegim la gelatina escorreguda i ho barregem fins que quedi dissolta. Amb la mel a 30°, incorporem la nata semi muntada amb una llengua amb moviments envolvents. Reposem la crema en una safata amb paper de forn. Ho deixarem a la nevera 6 hores.

Per fer l'orxata de nous, barrejarem tots els ingredients, menys la xantana, i ho deixarem refredar 24 hores. Retirem les pells i ho triturem tot, ho passem per una superbag o un drap net i ho texturitzem amb la xantana. Reservar en fred.

Per presentar el plat, posem una porció del xantillí de mel, amb la mousse fem una quenelle, i al voltant un assortit de flors silvestres. Servirem l'orxata a part, amb un gerro fred i la posem al voltant.



Javier Martínez

Castell de Peralada, Peralada

Ingredients per a 4 persones

90 g de llet
120 g de formatge
Sal

10 figues de Coll de Dama d'Alguaire
Mel de flors
Nous

Elaboració

Per fer la crema de formatge, primer cal escalfar la llet i la barregem amb el formatge tallat a daus petits. Ho triturarem tot, ho colem, afegim sal al gust i ho reservem a la nevera.

Agafem les figues i les posem directament sobre la brasa fins que la pell quedi negra. Les deixem refredar una mica, les pelem i les guardem a la nevera.

Posem les figues al plat i, al costat, la crema de formatge. Acabem el plat amb una mica de mel per sobre i unes nous.

La recepta

Figues amb formatge



El formatge

Formatge Curat de Llet Crua, Cal Quitèria

Elaborat amb llet crua de cabra. D'escorça rugosa i marró. Al tall el color és blanc trencat, amb una textura tancada i untuosa que es desfà. En boca, el gust pronunciat impregna el paladar, captivant amb notes picants molt característiques que deixen un record final molt més acusat que la resta i el delata com un formatge amb un ampli temps de maduració.



Joel Castanyé

La Boscana, Bellvís



La recepta

Biquini de papada, formatge i tòfona



El formatge

Fines Herbes Mas el Garet

Un formatge aromàtic, envoltat de delicades herbes aromàtiques, entre les quals destaca, per damunt de totes, la sajolida. És un formatge tendre, suau i cremós. El seu interior és blanc reflectint la puresa de la llet de cabra. La seva pasta és tancada i tova.

Guia de receptes amb formatges del segell Llet de Cabres Catalanes

Ingredients per a 4 persones

180 g de formatge	1 peça de papada
12 g de pasta de tòfona o tòfona fresca	1 paquet de pa de motlle
1 cs de sal fina	Mantega

Elaboració

Ratllem el formatge i el barregem amb la pasta de tòfona o tòfona fresca. Hi afegim sal al gust i ho reservem a la nevera.

Coem la papada al forn, a 180 durant 1 hora. La tallem en fines làmines i la reservem en fred.

Agafem el pa de motlle i l'untem amb mantega per la part exterior. Per la part interior, l'untem amb la pasta de formatge i tòfona i hi posem les làmines de papada. El passem per la planxa i ja el podem servir.





lletdecabrescatalanes.cat



La Venda de Proximitat està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen ells mateixos els seus productes al públic, segons el decret 24/2023.