

Cabrils

El pèsol de la serralada

IV Jornades del Pèsol

Del 13 de març al 30 d'abril

Restaurants:

CA L'ESTRANY

Cami de Coll de Port, 19
Tel. 93.750.70.66

- Pèsols estofats amb ceps, bacallà i botifarra de foie

CAL GRAS

Llobatera, 30
Tel. 93.753.19.53

- Pèsols amb sèpia
- Pèsols a la catalana

CAN RIN

Torrent Roig, 2
Tel. 93.750.90.01

- Crema de pèsols amb ous escumats i bacó

HOSTAL DE LA PLAÇA

Plaça de l'Església, 32
Tel. 93.753.19.02

- Pèsols ofegats

HOTEL CABRILS

Emilia Carles, 31
Tel. 93.753.24.56

- Pèsols amb calamarsos

LA CONCORDIA

Torrent Roig, 5-7
Tel. 93.750.78.80

- Pèsols a la francesa
- Pèsols a la catalana

LA MOSSEGADA

Torrent Roig, 9
Tel. 93.750.80.39

- Vedella amb pèsols

PIZZERIA DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils
Tel. 93.750.86.71

- Guisat de pèsols del garrofal amb galtes de vedella

SOTERRANI

Passatge Torrent Roig, s/n
Tel. 93.753.12.25

- Pèsols a la catalana

SPLA

Emília Carles, 18
Tel. 93.753.19.06

- Pèsols amb bacallà i botifarra negra

TEMPO DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils s/n
Tel. 93.750.86.71

- Suprema de lluç gratinada amb pesto de pèsols

XARET

Torrent Xaret, s/n
Tel. 93.750.75.49

- Pèsols guisats amb botifarrons
- Pèsols amb fruita de la passió i gesamí

XEFLIS

Pare Claret, s/n
Tel. 93.750.81.95

- Pèsols amb sèpia i patates "El Plat de Mataró"
- Pèsols a la catalana



PÈSOLS AMB BOLETS

Ingredients:

1/3 Kg. de pèsols
1/4 de bolets variats
2 grans d'all, oli, sal, bitxo sec

Elaboració:

Mentre els pèsols es couen durant 15 minuts en aigua amb sal, renteu els bolets (si són grans laminar-los). Quan els pèsols estiguin a punt, poseu al foc una cassola de fang resistent a la calor, amb 4 cullerades d'oli. Sofregiu els grans d'all sencers i retireu-los quan es daurin. Saltejeu els bolets durant uns minuts i quan comencin a daurar-se o a deixar anar l'aigua, cal afegir els pèsols, rectificar de sal i pebre, i afegir un bitxo tallat petit. Deixeu coure a foc lent uns minuts més i serviu ben calent.

PÈSOLS OFEGATS

Ingredients:

Pèsols tendres desgranats, ceba tendra,
Daus de pernil salat, oli, cansalada, sal,
Una fulla de llorer, 2-3 fulles de menta, un all tendre.

Elaboració:

Posem els pèsols en una cassola fonda amb tapadora. Posem tots els ingredients en fred, i ho fem bullir fins que els pèsols estiguin cuits. Després, tallem la cansalada i l'enrossim a la cassola. També la ceba tallada a la juliana i el pernil a daus. Ho remenem una mica. Tirem els pèsols, la fulla de llorer, la menta i l'all tendre tallat a trossos grossos. Ho cobrim tot amb poca aigua. Tapem la cassola i deixem que bulli fins que estiguin cuits. La cocció dura aproximadament 15 minuts (30 si són pèsols congelats). Cal sacsejar la cassola tapada i sense remenar.

