PÈSOLS amb sèpia i patates

Ingredients:

Una sèpia de 500g.
Mig quilo de pèsols desgranats
3 cebes tendres
2 alls tendres
1 got de vi blanc d'Alella
1 got petit d'oli d'oliva
Mig litre d'aigua amb sucre
300g. de patates
1 polsim de sal

Per la picada:

50g. d'ametlles i avellanes
1 tros de nyora
1 gra d'all i julivert

Elaboració:

En una cassola s'hi posa oli d'oliva i la sèpia tallada a trossos en fred. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia hi afegim les cebes i els all tendres, tot seguit el tomàquet ratllat. Un cop cuit ho reguem amb vi blanc. Ho deixem reduir. Aboquem els pèsols i les patates, ho salem. Ho cobrim amb aigua i sucre. Quan la sèpia estigui tova hi afegim la picada.

Per fer la picada:

En un morter hi piquem les ametlles i avellanes, la nyora, l'all i el julivert i ho desfem amb una mica d'aigua.

És un plat que es pot acompanyar amb all-i-oli.

el plat de MATARÓ

Pèsols amb sèpia i patates

Organitza:

Gremi Hostaleria i Turisme Mataró i Maresme

Amb el suport:

Ajuntament de Mataró
Institut Municipal de Promoció Econòmica

Mataró, ciutat mediterrània

disseny: tàctic.cat

XV Jornades Gastronòmiques

Del 15 de març al 30 d'abril de 2012

el plat de MATARÓ

Pèsols amb sèpia i patates

el plat de MATARÓ

Programa:

Dijous, 15 de Març (9,30h)

Concurs del Plat de Mataró amb els alumnes de l'Escola de Restauració i Cambreria.
Un jurat tasta i valora els plats dels alumnes participants.

Dijous, 15 de Març (12h.)

Presentació de les Jornades a l'Escola de Restauració i Cambreria (carrer Germans Thos i Codina de Mataró)
Parlaments de inauguració.
TAST PER ALS ASSISTENTS

Diumenge, 15 d'Abril (12h.)

II Pesolada Popular a la Plaça Santa Anna de Mataró.
Lliurament de guardons del Concurs del Plat de Mataró.
Actuacions, Estands i Tallers infantils.

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

Tots aquests establiments cuinen el Plat de Mataró. A més, també cuinen els plats indicats a cada restaurant.

BOCCA RESTAURANT
Mataró
Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93.741.12.69
www.boccarestaurante.com
bocca@boccarestaurante.com

CA L'OLIVA
Mataró
De la Font dels Reis, 17 abans
Veïnat de Cirera, 29
Tel. 93.798.66.50
www.restaurantcaloliva.com
restaurant_caloliva@hotmail.com

CAMINETTO
Mataró
Camí Ral, 407
Tel. 93.796.14.28
info@rte-caminetto.com
Truita de pèsols amb ceba de Figueres
Pèsols estofats

CAN BRUGUERA
Mataró
Plat de Mataró només els caps de setmana.
Veïnat de Valldeix, 23
Tel. 93.790.36.43
www.canbruguera.com
Pèsols a la catalana

CAN MANOLO
Mataró
Pepeta Moreu, 10
Tel. 93.798.28.92
www.restaurantcanmanolo.com

CAN ROSENDO
Mataró
Port de Mataró, local 15-16
93.790.76.13
Pèsols ofegats amb botifarra blanca i negra

EL DELFIN
Mataró
Ctra N-II, Km 649
Tel: 93.790.32.52
Pèsols ofegats (els caps de setmana o entre setmana per encàrrec)

EL TRABUCAIRE
Mataró
Port de Mataró, (Part de Dalt)
Tel. 93.741.02.56
info@restauranteltrabucaire.com

ILURO
Mataró
La Rambla, 14
Tel. 93.790.32.08
clara-iluro@hotmail.com
Diferents varietats de plats amb pèsols

L'HARMONIA
Mataró
Cristina, 18-20
Tel. 93.790.32.39
Faves i pèsols a la catalana
Altres plats de pèsols en el menú entre setmana

LA PISCINA
Mataró
Passeig del Callao, s.n.
Tel. 93.796.28.06
www.restaurantlapiscina.com
Pèsols a la francesa
Pèsols saltejats amb pernil i bacon

LARU, UNIÓ RECREATIVA FE
Mataró
Riera de Can Gener, s.n.
(Camí de Can Bruguera)
Tel. 93.790.52.01
info@urlaru.com
Pèsols amb pernil

MUNDIAL
Mataró
Camí Ral, 548
Tel. 93.798.15.97
www.restaurantemundial.es
info@restaurantemundial.es
Diferents plats de pèsols en el menú diari

SANGIOVESE
Mataró
Sant Josep, 31
93.741.02.67
www.sangioveserestaurant.com
Degustació de pèsols

CAN MAJO
Arenys de Mar
Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
rcanmajo@hotmail.com
Diferents varietats de plats amb pèsols

LA TECA PLATS CUINATS
Argentona
General Llauder, 46.
93.756.13.49
isalateca@gmail.com
Espatlletes de conill amb pèsols
Pèsols saltejats amb pernil de gla
Llata de vedella amb pèsols

SANT JAUME
Argentona
Sant Jaume, 15
Tel. 93.797.00.01
Santjaume.restaurant@gmail.com
Pèsols ofegats (Suggeriments de pèsols els caps de setmana)

EL MIRADOR DE L'ALBA
Cabrera de Mar
Ctra. Nacional II. Km. 643
(Edifici Quadis. Pis)
Tel. 93.754.26.21
miradoralba@gmail.com
Diferents varietats de plats amb pèsols

PINS MAR
St. Andreu de Llavaneres
Ctra. N-II, Km 651
Tel. 93.792.69.02
jaumepinsmar@telefonica.net
"Favetes" tendres amb pèsols i calamarsons
Pèsols ofegats

EL RACÓ DE CAN FELIU
Vilassar de Dalt
Àngel Guimerà, 41
Tel. 93.753.29.16
www.elracocanfeliu.com
Faves i pèsols ofegats amb botifarra blanca, negra i bacon