

A **Flor de Romaní** elaborem de manera artesanal i a partir d'ingredients naturals de primera qualitat, pròpis de la dieta mediterrànea, un assortit de salses, olis aromatitzats i vinagretes, per acompanyar i enriquir els teus plats.

La selecció acurada dels ingredients és la base dels nostres productes que en certa manera, ens recorden a la cuina dels nostres avis però servida de manera ràpida, amb originalitat i aprofitant la varietat del nostres dies.

Flor de Romaní, conscient que el ritme de vida actual no permet dedicar molt temps a cuinar, aposta per un assortit de productes com a complement ideal per una alimentació sana, natural i rica en sabors i contrastos. La demanda creixent en el mercat d'aquest tipus de productes permet que **Flor de Romaní** es desmarqui de la resta amb la realització de productes gustosos, sans i de qualitat, molt senzills d'incloure a la dieta del dia a dia.

Per això us presentem unes quantes receptes amb amanides, verdures, carns, peixos,... per tal de que tingueu noves idees però sobretot **amb bon gust**.



PRODUCTES

VINAGRETES:

Vinagreta de mel i romaní
Vinagreta de pesto

OLIS:

Oli picant
Oli d'oliva

SALSES:

Patè d'olives negres
All i oli d'oliva
Salsa brava
Salsa de gírgoles
Salsa romesco
Salsa per calçots
Salsa napolitana
Preparat per macarrons
Preparat per truita
Salsa de carxofes
Salsa de "piquillos"
Salsa d'espàrrecs verds
Salsa picant

CREMES:

Crema de carbassó
Crema de carbassa

CREMA DE VERDURES:

Crema de xampinyons
Vichissoise
(Crema de porros)
Gaspatxo

ESCALIVADES:

Escalivada
Pebrot escalivat

CONSERVES DE PEIX:

Tonyina vermella del Mediterrani
Anxoves amb oli d'oliva

CONSERVES VEGETALS:

Bolets deshidratats
Conserva de bolets
Olives arbequines

MEL:

Mel de flors
Mel de romaní
Mel d'eucaliptus
Mel de taronger
Mel dels Pirineus

CODONYAT:

Amb fructosa
Sucre de canya
Taronja

LLEGUMS CUITS:

Cigró petit extra
Llentia pardina extra
Mongeta blanca extra

EMBOTITS:

Bull blanc/negre
Xoriç extra
Fuet extra
Llonganissa extra
Pa de fetge
Baiona curada

VINS I CAVES:

Vinya Júlia - Blanc
Vinya Martina - Rosat
Vinya Mar - Negre
Brut Nature Reserva
Brut Nature Reserva - Rosat

RECEPTARI 1

*Per menjar
de manera sana i ràpida
aliments de qualitat*

1 AMANIDA DE FABETES BABY AMB VINAGRETA DE PESTO



Enciam, endívia, cabdells, fabetes baby i vinagreta de pesto Flor de Romaní.

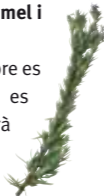
Netejar bé l'enciam, l'endívia i els cabdells. L'enciam es talla en Juliana, les endívies es desfullen i els cabdells es tallen al llarg i es fan quatre parts. En el centre del plat s'hi posa l'enciam, els cabdells repartits a dalt i baix i a la dreta i l'esquerra del plat i per completar l'endívia entre els cabdells. Es posen les fabetes sobre el llit d'enciam i es rega tot amb la vinagreta d'alfàbrega.

2 CARPACCIO DE TOMÀQUET I ROCAFORT AMB VINAGRETA DE MEL I ROMANÍ



Tomàquet madur que sigui ferm, formatge Rocafort i vinagreta de mel i romaní Flor de Romaní.

Es talla el tomàquet a rodanxes molt fines i s'estenen al plat. A sobre es col·loca el Rocafort molt esmicolat, i després la vinagreta. Si es prepara amb una mica d'antelació, el conjunt quedarà macerat i serà molt més bo.



3 LA XATONADA AMB ROMESCO

Escarola, bacallà esqueixat i dessalat, anxoves de l'Escala Flor de Romaní, tonyina vermella Flor de Romaní, olives negres d'Aragó i Romesco Flor de Romaní.

Rentar i tallar l'escarola. Es munta el plat amb un fons d'escarola, a sobre el bacallà escampat pel plat, també unes olives negres, la tonyina esmicolada per sobre i un parell o tres filets d'anxova. S'hi posa el romesco al damunt, oli d'oliva i sal. Tot barrejat i a punt per servir.



4 PASTÍS DE GÍRGOLES AMB Salsa DE FORMATGE DE CABRA

2 pots de salsa de gírgoles Flor de Romaní, 5 ous, 1/4 de litre de llet, pebre, sal, formatge de cabra, 1 bric petit de nata de cuinar.



Es barregen tots els ingredients, menys el formatge i la nata. Es posa en un motlle i es cou al bany maria, al forn a 150° aprox. 1 hora. En un cassó es posen el formatge i la crema i es deixa reduir tot remenant. Desemmotlla el pastís, tallar les racions i posar la salsa de formatge per sobre.

5 ENSALADILLA RUSA AMB Salsa FINA

2 patates, 2 pastanagues, un grapat de pèsols, 1 grapat de mongeta verda fina, 1 pot de tonyina vermella Flor de Romaní, 2 ous, olives negres, 1 tomàquet, 1 pot de salsa fina Flor de Romaní i sal.

Es pelen i tallen les verdures a daus, o es compra ja preparada, es posa a bullir amb aigua i sal, una vegada cuita es deixa refredar. Es posen els ous a bullir, i quan estan durs es retiren, refreden, i es pelen. En un vol es posa l'ensaladilla, la tonyina esmicolada, les olives i la salsa fina, i es barreja.



El plat es presenta, amb rodelles de tomàquet i ou d'ur per el voltant del plat, l'ensaladilla en el centre, utilitzen un motllo, vol, etc... per donar-li forma.

6 CREMA DE CARBASSA AMB BOLES DE FORMATGE I CROSTONS DE PA FREGIT

1 crema de carbassa Flor de Romaní, 1 pot de formatge per untar tipus Philadelphia i crostons de pa fregit.

Es posa la crema en un vol o plat de sopa, amb dues culleres de postres o cafè, es fan 3 o 4 boles, i es posen dins de la crema, juntament amb els crostons de pa. Es pot servir tan freda com calenta.



7 LLUÇ AMB CREMA DE PEBROT

2 rodelles ó filets de lluç, 1 pot de crema de llet per cuinar, 1 safata de pebrot escalivat Flor de Romaní, julivert, sal i pebre.

Es salpebre el lluç, i es posa a coure en una paella, mentrestant, agafem la crema de llet, ½ safata de pebrot, sal i pebre i ho triturarem amb el Turmix, tirem la salsa en la paella amb el lluç i ho deixem reduir, ho servim en el plat i posem una mica de julivert picar a sobre.



8 CONILL A LA BRASA AMB Oli PICANT



1/2 de conill, patata, sal, pebre i oli picant Flor de Romaní.

Es cou la patata al forn, i es reserva. Es cou el conill a la brasa amb la sal i el pebre, de tant en tant es posa l'oli amb un pinzell, per sobre del conill. Es marca la patata oberta per la meitat a la brasa i es pinta amb oli.

9 LASSANYA DE CARN

1 pot de preparat per macarrons Flor de Romaní, 6 plaques de canelons, ½ litre de llet, 1 cullerada sobera de farina, 1 cullerada de mantega, sal i formatge per gratinar.

Es posa a bullir les plaques de canelons, una vegada cuites es retiren i reserven. Amb la mantega, la farina i la llet, es fa la beixamel. En una safata per anar al forn, es posen 2 plaques de caneló al llarg, a sobre es posa la meitat del preparat i una mica de beixamel, fem una segona capa de caneló i la resta de preparat i la beixamel, a sobre i posem la resta de la pasta, aboquem la beixamel que queda i posem el formatge i a gratinar.