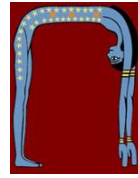




SERVEIS GASTRONÒMICS
cocina@gonzamartinez.com
www.gonzamartinez.com
+34 654 055 689



SALSA DE TOMÀQUET

Ingredients:

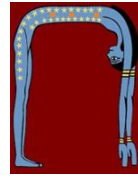
1 ceba picada
12 tomàquets pera
1 trosset d'api
2 dents d'all
Oli d'oliva
6 fulles d'alfàbrega
Sal i pebre

Preparació:

1. *Pelar la ceba i tallar-la a daus petits. Reservar.*
2. *Rentar els tomàquets i tallar-los a trossos. Reservar.*
3. *Rentar l'api i trossejar-ho petit.*
4. *Pelar els alls i tallar-los petits.*
5. *Cuinar la ceba a foc suau en oli d'oliva fins que la ceba estigui tendra i de color marró clar.*
6. *Afegir l'all i l'api, i cuinar remenant per 5 minuts més.*
7. *En aquest punt, afegir els tomàquets trossejats i cuinar per uns 30 minuts.*
8. *Rentar les fulles d'alfàbrega, picar-les una mica i afegir-les a la salsa.*
9. *Assaonar, triturar i colar.*
10. *Refredar i envasar en pots de plàstic. Tapar i congelar, posant-hi nom i data de producció a cada pot.*



SERVEIS GASTRONÒMICS
cocina@gonzamartinez.com
www.gonzamartinez.com
+34 654 055 689



SOFREGIT CLÀSSIC

Ingredients:

500 g de ceba
300 g de pebrot vermell
3 dents d'all
100 ml d'oli d'oliva 0,4°

Preparació:

1. *Pelar la ceba i tallar-la a daus petits.*
2. *Netejar el pebrot, tallar-ho a tires fines i després a daus petits.*
3. *Pelar els alls i tallar-los petits.*
4. *Col·locar la verdura en una cassola amb l'oli. Cuinar sobre foc fort al començament (uns 10 minuts) i baixar a foc suau. Quan la verdura estigui caramel·litzada, colar l'oli i reservar.*
5. *Refredar i envasar en pots de plàstic. Tapar i congelar, posant-hi nom i data de producció a cada pot.*

SOFREGIT DE VERDURES

Ingredients:

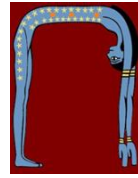
500 de ceba
250 g de pastanaga
250 g de carbassó
Oli d'oliva 0,4°

Preparació:

1. *Pelar la ceba i tallar-la a daus petits.*
2. *Pelar la pastanaga i ratllar-la.*
3. *Rentar el carbassó i ratllar-ho.*
4. *Cuinar la ceba amb un raig d'oli sobre foc fort al començament (uns 10 minuts) i baixar a foc suau. Quan comenci a caramel·litzar, afegir la resta de verdures, tapar i cuinar sobre foc suau fins que estiguin toves, uns 10 minuts.*
5. *Refredar i envasar en pots de plàstic. Tapar i congelar, posant-hi nom i data de producció a cada pot.*



SERVEIS GASTRONÒMICS
cocina@gonzamartinez.com
www.gonzamartinez.com
+34 654 055 689



MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL

Bolonyesa vegetal:

300 g de **salsa de tomàquet**
100 g de **sofregit de verdures**
100 ml d'aigua o brou
25 g de proteïna de soja
1 cullerada de pebre vermell
1 fulla de llorer
1 branca de farigola o romaní
Sal i pebre

Altres:

Macarrons
Oli d'oliva verge extra
Formatge grana padano

Preparació:

1. Col·locar en una cassola la **salsa de tomàquet** i el **sofregit de verdures**, i escalfar sobre foc baix.
2. Afegir l'aigua i la proteïna de soja a la cassola, amb la resta d'ingredients.
3. Cuinar la salsa per 30-40 minuts a foc baix. Testar la salsa i corregir la saó.
4. Bullir els macarrons amb aigua i sal. Escórrer la pasta quan estigui feta i barrejar amb la salsa.
5. Servir amb un raig d'oli per sobre i una mica de formatge ratllat.

CRESTES DE FORMATGE I VERDURES

Ingredients:

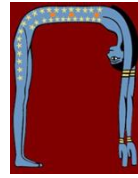
200 g de **sofregit de verdures**
200 g de formatge emental o gouda
Sal i pebre
32 tapes de crestes
1 ou

Preparació:

1. Descongelar el sofregit de verdures i barrejar-ho amb el formatge ratllat.
2. Assaonar amb sal i pebre, i barrejar bé.
3. Col·locar una culleradeta de farcit en el centre de cada tapa, pintar amb aigua una de les bores i tancar les crestes sense deixar aire a l'interior.
4. Disposar les crestes en una safata de forn untada amb oli.
5. Batre una mica l'ou i pintar les crestes.
6. Cuinar les crestes al forn pre-escalfat a 200° per 15 minuts o fins a daurar.



SERVEIS GASTRONÒMICS
cocina@gonzamartinez.com
www.gonzamartinez.com
+34 654 055 689



MANDONGUILLES DE BOTIFARRA AMB TOMÀQUET

Ingredients:

2 patates
Oli d'oliva
2 botifarres
Aigua
100 g de **salsa de tomàquet**
100 g de **sofregit clàssic**

Preparació:

1. *Pelar les patates, tallar-les a trossos i fregir-les amb una mica d'oli.*
2. *Treure la pell de les botifarres i fer boletes petites.*
3. *Escalfar una mica d'oli en una paella i daurar les boletes de botifarra per tot arreu.*
4. *Retirar les mandonguilles de la paella, afegir aigua i gratar el fons per treure tot el que hi havia enganxat.*
5. *Afegir la **salsa de tomàquet** i el **sofregit clàssic** a la paella amb l'aigua. Cuinar per 10 minuts i afegir les patates.*
6. *Quan les patates estiguin toves, afegir les mandonguilles i cuinar per 10 minuts més, afegint aigua si fos necessari.*