

Índex

Pròleg.....	7
Els clàssics de Cal Xirricló	
Esqueixada de bacallà.....	11
Amanida de tonyina escabetxada, formatge de cabra i meló.....	12
Calamars a la romana.....	14
Pops amb suc.....	15
Popets a la planxa.....	16
Callos del Xirricló.....	17
Malparits.....	18
Cassoleta de la Noguera.....	19
Arròs cremós de marisc i cocotxes.....	21
Caragols a la gormanda a l'estil de Cal Xirricló...	22
Truita de camagroc.....	23
Entreteniments	
Xips de patata agra i ceps.....	27
Cruixents d'algues amb maionesa de soja.....	28
Cacauets especiats picants.....	29
Favetes a la brasa amb oli verge extra i sal de Gerri de la Sal.....	30
Torrada d'espelta.....	31
<i>Nuggets</i> vegetals.....	32
Bombes picants de moniato i botifarra negra....	33
Crispetes garapinyades.....	34
Aperitius	
Musclos del delta thai.....	37
Llagostins i alvocat.....	38
Biquini de cansalada ibèrica, Tou de Til·lers i tòfona.....	39
Coqueta de full amb sardina fumada i Tou dels Til·lers.....	40
<i>Gyozas</i> de gambes i rovellons.....	41
Clotxa de pollastre de corral, salsa agredolça i escalivada.....	42

“Miniraola” de xai de la Noguera	43
Biquini de peus de porc, samfaina a la brasa, poma i menta	44
Moll de l’os rostit amb caviar de la Vall d’Aran	46
Figues coll de dama amb anxoves de l’Escala i pinyons	47

Entrants

Endívies rostides, ametlles i cítrics	51
Amanida de brandada de bacallà i carabassó	52
Tàrtar de tomàquet, arengada i quefir	53
Tàrtar de truita de riu de Tavascan	54
Petxina de pelegrí, cremós de carabassa escalivada i quinoa	55
Tàrtar de cérvol amb maduixes i mató	56
Pastís cremós de pèsols i cruixents de pa	58
Cigronets de l’Anoia, trompetes de la mort i anguila fumada del delta	59
Saltat de calamarsets, bolets i carxofes	60
Gamba, patata i consomé de safrà	61
Carpaccio de ceps a la flama amb ou <i>poché</i> i ibèric	62
Sopa de bolets, ous i bacallà	64
Sopes de pa, arengada i poma	65
Lasanya d’albergínia, formatge de cabra i tomàquet	66
Tallarines de carabassó, bolets i consomé de rostit	67
Verdures verdes, formatge parmesà i cremós d’apirave	68
<i>Penne rigate</i> amb sípia, la seva tinta, botifarra negra i ruca	69
Calçots arrebossats amb romesco	71
Saltat de secret ibèric amb espàrrecs verds, mel i soja	73
Calamars a la planxa amb humus de cigrons i sèsam torrat	74

Arrossos

Arròs d’espardenyes i pernil ibèric	77
Arròs de còdium i escamarlans	79
Arròs blanc i negre amb tòfona i fetge gras	81
Arròs verd d’espínacs i pèsols	83
Arròs de conill i caragols	84
Arròs de carxofes i pollastre de corral	85
Risotto fred de verdures i pernil	86

Peix

Cocotxes de bacallà i cremós de blat de moro ..	91
Truita de riu de Tavascan amb consomé d'arròs i pèsols.....	92
Pop a la brasa, espinacs i teriyaki.....	93
Tonyina del Mediterrani, quinoa i albergínia agredolça.....	94
Petites sípies amb tomàquet concassé i picada d'olives i menta.....	95
Bacallà al pil-pil amb poma i caragols.....	96
Verat en salaó amb coliflor i canonges.....	97

Carns

Costella de porc duroc glassejada amb cebetes envinagrades.....	101
Pollastre ecològic rostit amb patatones i gambes	102
Peu de porc desossat amb soja saltada i pastanaga àcida al romaní.....	103
Llom de xai de la Noguera, mató agre i <i>kimchee</i>	105
Entrecot de vedella femella de la Noguera a la mantega d'herbes.....	106
Ploma ibèrica amb mostassa antiga i miso vermell	107
Espatles de conill glassejades, coco, confitats i picant.....	108
“Steak” tàrtar.....	110
Espatlla de lletó amb raïm i cereals.....	111
Tàrtar de poltre al whisky Lagavulin.....	112
Cérvol amb carabassa, terra de ceps i remolatxa	114

Efimers dolços

Sopeta de blat de moro, xocolata i sorbet de llima.....	117
Galeta cruixent de cacau.....	118

Les postres

Flamet de safrà.....	121
Pa amb oli, xocolata i sal.....	122
Torrada de Santa Teresa.....	123
Milfulls cruixent de mel i mató.....	124
Maduixes al pebre rosa.....	125
Bunyols de xocolata de la padrina Rosa.....	126
Paisatge terrós de tiramisú.....	128
Orxata, xocolata i tòfona.....	129

Salses i preparacions

Salsa agredolça	133
Salsa de coco	134
Mantega d'herbes.....	135
Consomé de safrà.....	136
Fumet vermell.....	137
Consomé de pollastre rostit	138
Emulsió d'herbes	139
Puré de patata amb herbes del Montsec.....	140
Teriyaki mediterrani	141
Sang de remolatxa	142
Terra de ceps.....	143
Terra negra	144
Consomé de cansalada ibèrica, xiitakes i gambes	145

Pròleg

La gastronomia ha passat en els darrers anys de ser la tècnica de preparació dels aliments per a fer-los més nutritius i agradables de menjar, a ser l'art, i per tant la cultura, de fer-los més atractius i desitjables.

La cuina catalana, amb totes les seves influències, tant les rebudes com les que arribaran, està inclosa en l'anomenada cuina mediterrània. Amb una llarga i extensa història i amb un present i un futur excel·lents.

Els llibres de cuina tenen una llarguíssima història des de l'època dels romans, passant pels àrabs i fins als nostres dies. A l'edat mitjana apareixen els primers receptaris europeus, alguns dels més antics d'Europa són catalans, de fet, el primer en llengua diferent del llatí i de l'àrab va ser el *Llibre de Sent Soví* escrit en català i del qual es conserva un manuscrit de 1313.

A Balaguer fins ara havia destacat en Josep Maria Morell, amb més de 15 llibres publicats.

Ara tornem a disposar d'un restaurant de primera línia a la ciutat de Balaguer, i que fa que el conjunt de l'oferta gastronòmica, àmplia i diversa, sigui d'una gran qualitat, evidentment reconeguda a nivell local, però, el que és més important, cada vegada més reconeguda arreu. Només cal veure les opinions sobre els restaurants de Balaguer als millors webs de valoracions, en els quals opinen les persones que hi han estat.

L'equip de Cal Xirricló ha arribat a aquest nivell d'excel·lència gràcies a dos cuiners que es complementen i disposen de la plena confiança de la resta de l'equip. En Marc i en Gabriel, o en Gabriel i en Marc, que són capaços de beure de la tradició i afegir els tocs i influències de la seva àmplia experiència arreu del món, agafant de les diverses cuines els ingredients i mètodes que creuen que poden aportar riquesa a la cuina que ens proposen. El gran encert d'aquesta parella de cuiners és que quan proves els seus plats saps que menges cuina d'aquí, amb personalitat i tocs forans que l'enriqueixen, però plenament cuina catalana.

Aquest delicat equilibri de tradició i innovació, juntament amb la utilització de productes de proximitat, és el mèrit de la proposta que ara ens presenten en forma de llibre de receptes amb consells inclosos. És una cuina amb personalitat, però alhora oberta al món.

La barreja guanyadora d'aquest equip es basa en l'ambició de les propostes i la sensació que qui ho fa, gaudeix fent-ho.

Malgrat que s'ha cregut oportú que el pròleg el fes l'alcalde de Balaguer, la veritat és que en cap moment he cregut que es tracti d'una proposta amb un recorregut exclusivament local. Es tracta d'un llibre que enriquirà la biblioteca i la cuina de qualsevol persona amb sensibilitat gastronòmica, que sàpiga trobar entre les diferents receptes aquesta barreja de tradició i innovació que ha fet que la cuina catalana sigui un referent mundial. I com no podria ser d'altra manera, Balaguer també hi és present.

Jordi Ignasi VIDAL GINÉ
Alcalde de Balaguer

Amanida de tonyina escabetxada, formatge de cabra i meló



Ingredients per a 4 persones:

- 200 g de tonyina fresca
- 1 pebrot verd
- 1 pebrot vermell
- 1 taronja
- 1 llimona
- 2 branques de farigola
- 2 branques de romaní
- 3 alls
- 100 g de tomàquet ratllat
- 50 g de formatge de cabra
- 200 g de meló
- 1 enciam de fulla de roure
- herbes i brots
- oli d'oliva
- 100 g de vinagre
- pebre
- sal

Elaboració de la tonyina escabetxada:

Fem un sofregit amb la ceba tallada a juliana, els pebrots i l'all. Quan ja estigui un punt cuit afegim les rodelles de llimona i de taronja, les herbes aromàtiques i el tomàquet. Quan estigui tot cuit afegim el vinagre i el reduïm. Finalment, col·loquem la tonyina tallada a sobre fins que ens quedi cuita i melosa.



Manera de preparar-ho:

Col·loquem la tonyina escabetxada freda en un plat, hi ratllem el formatge de cabra amb un ratllador gruixut. El meló el tallem a rodelles ben fines sense pell i fem flors que clavem a la muntanyeta de tonyina i formatge. Per acabar posem unes fulles d'enciam de fulla de roure al centre ben plantades per donar volum. Decorem el plat amb herbes i brots al gust i acabem amanint al gust.



Consell:

Es pot variar tant l'enciam com el tipus de formatge i la fruita. És una amanida molt fresca per a l'estiu. La tonyina escabetxada es pot conservar uns 10 dies a la nevera en un recipient que tanqui bé.

Calamars a la romana



Ingredients per a 4 persones:

- 1 kg de calamar nacional mitjà¹
- 250 ml de llet
- 1 cullerada de llevat químic
- 1 polsim de colorant alimentari
- 100 g de farina
- 50 g de farina per enfarinar

Elaboració de la tempura:

En un vas mesclador hi posem la llet, el llevat químic, la farina i el polsim de colorant alimentari. Ho triturarem tot amb la batedora elèctrica fins que quedi una massa fina i homogènia.

Consell: intentem sempre que la tempura estigui ben freda i reposada.



Manera de preparar-ho:

Treiem la pell dels calamars i els netegem. Els tallem a rodanxes de mig dit d'ample. Podem guardar les puntes, les potes i la tinta per a altres elaboracions.

En un cassó o una paella fonda hi escalfem oli d'oliva. Salem les anelles de calamar i les enfarinem. Passem les anelles enfarinades per la tempura, treiem l'excés i les submergim amb compte en l'oli calent. Les anelles s'esfondran i quan comencin a estar fregides pujaran a la superfície. Les daurem i les retirem. Les deixem en un paper secant perquè xucli l'excés d'oli, i ja les podem menjar.



Consell:

Podem acompanyar les anelles amb una llimona expressada o allioli, o maionesa... o aquella salsa que ens agradi. Soles estan ben bones!

1. Recomanem que el calamar sigui fresc, tot i que de vegades el seu preu pot ser elevat. Per això podem comprar calamars nacionals congelats, que trobarem sense cap problema en qualsevol secció de congelats.

Moll de l'os rostit amb caviar de la Vall d'Aran



Ingredients per a 4 persones:

- 4 meitats d'os de la pota (de vedella)
- pa ratllat
- 1 llima
- caviar de la Vall d'Aran
- brots de ravenetes
- pebre
- sal



Manera de preparar-ho:

Demanam al carnisser que ens talli uns ossos per la meitat i que quedin amb el moll a la vista. Els deixem dues hores en aigua i gel per dessagnar-los. Els salpebrem, els passem pel pa ratllat i els posem al forn uns 10 minuts a 180°, fins que la capa de pa es rosteixi. Ho amanim amb uns brots tendres de ravenetes, la pell de la llima i una culleradeta de caviar d'esturió.



Consell:

És un mar i muntanya interessant que també podem fer amb caviar de truita o de salmó o fins i tot amb una ostra. El resultat és digne d'admirar.

Sopes de pa, arençada i poma



Ingredients per a 4 persones:

- 1 l de brou de pollastre
- 2 alls
- 1/2 barra de pa de quart, dura
- 4 arençades
- 1 poma golden
- 1 cullerada d'oli
- 1 branca de farigola
- sal



Manera de preparar-ho:

En una olla mitjana amb una mica d'oli sofregim els alls laminats i pelats. Després hi posem el pa tallat a trossos, el daurem una mica i ho ofeguem amb el litre de brou de pollastre calent. Posem la branca de farigola i rectifiquem de sal. Deixem bullir uns 10 minuts i retirem la branca de farigola. Triturem tota la sopa i la passem per un xinès, si volem. Ens ha de quedar una textura líquida.

Estovem les arençades en aigua, els traiem la pell i les espines i les passem per la paella amb una mica d'oli. Tallem la poma a brunoise. Posem en un plat fondo trossos de les arençades amb una mica de poma per damunt i ho reguem pel costats amb la sopa de pa ben calenta.

Calamars a la planxa amb humus de cigrons i sèsam torrat



Ingredients per a 4 persones:

- 12 calamars de platja de 200-300 g
- 200 g de cigrons
- 1 all tendre
- 1 branca de coriandre fresc
- el suc d'1 llima
- 25 g d'oli de sèsam
- 4 cullerades de sèsam blanc
- 8 tomàquets cirerols
- 100 ml d'oli d'oliva verge extra



Manera de preparar-ho:

Netegem els calamars sense treure la pell i separem les potes del cap. Ho reservem.

Fem l'humus triturant els cigrons amb el suc de llima, l'oli de sèsam, l'all tendre i el coriandre. Teniu l'opció de triturar-ho amb la màquina o fer-ho amb morter. Rectifiqueu de sal i si voleu podeu posar un punt de picant amb unes gotes de tabasco o bé xili.

Tallem els cirerols per la meitat. En una paella torrem el sèsam, l'ofeguem amb oli per tallar la cocció, hi posem els cirerols tallats i ho reservem.

Saltem els calamars en una paella roent amb una mica de sal i pebre i un xic d'oli.

Posem una llàgrima d'humus al plat, els calamars cuits volta i volta i ho amanim amb els cirerols i el sèsam torrat.

Arròs d'espardenyes i pernil ibèric



Ingredients per a 4 persones:

- 400 g d'arròs bomba del Delta de l'Ebre
- 4 espardenyes
- 1 ceba de Figueres
- 1 porro
- 2 alls
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 50 g de greix de pernil ibèric de gla
- 8 talls de pernil ibèric de gla
- 2 l de fumet vermell
- oli d'oliva verge extra arbequina
- pebre
- sal



Manera de preparar-ho:

Tallem les verdures a brunoise. En una paella marquem amb una mica d'oli les espardenyes i les retirem. A la mateixa paella sofregim lentament totes les verdures començant per l'all, després la ceba, el porro i els pebrots. Quan quasi estigui transparent i cuit hi afegim el greix de pernil ibèric ben picat i ho seguim ofegant fins que quedi un sofregit caramel·litzat sense que arribi a cremar-se.

Posem el foc ben fort, hi incorporem una cullerada de fumet vermell i la deixarem reduir, d'aquesta manera donem una mica d'infusió al greix i aconseguim més potència. A partir d'aquí afegim l'arròs i la resta de fumet. Comprovem el punt de sal. Hem de tenir en compte que si fem l'arròs al forn només hem d'usar 200 grams de fumet per cada 100 grams d'arròs i si ho fem en foc directe la proporció és de 300 grams de fumet per cada 100 grams d'arròs. Això sí, el fumet sempre ha d'estar calent. Des del primer moment que l'arròs pren contacte amb el fumet tenim 15 minuts de cocció.

Ens agrada deixar reposar l'arròs en acabar, que són els minuts que faltarien per acabar la cocció.