



Cicle de showcooking als mercats

Més informació a:
www.mercats.barcelona



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

MERCATS DE FORQUILLA

Barcelona. Cuina autèntica. Rebot local.

En el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, neix **"Mercats de Forquilla. Barcelona. Cuina autèntica. Rebot local"**, un cicle de 6 showcooking als mercats de la ciutat per posar en valor la cuina tradicional catalana, l'alimentació sostenible i el vincle imprescindible entre gastronomia i comerç de proximitat. L'objectiu és posar de relleu la tasca dels petits productors i mostrar com la cuina és una eina de transformació i compromís.



Echegaray defensa una cuina honesta i creativa, elaborada cada dia amb producte de temporada de mercat i comerç de proximitat. El seu xef, el segovià **Beltrán Sastre**, prepararà un dels seus platets més emblemàtics: raviolis de pollastre rostit amb salsa de rossinyols i reducció de moscatell. Ens acompanyarà **Kike Ojanguren**, de **Dotze Graus**, per parlar de receptes i del valor dels formatges catalans i del producte fresc.

Oficina Conjunta de
l'Alimentació Sostenible



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament de
Barcelona

Mercats
de Barcelona

RAVIOLIS DE POLLASTRE ROSTIT AMB SALSA DE ROSSINYOLS I REDUCCIÓ DE MOSCATELL



Ingredients

- 1 l de brou de colomí
- Pollastre groc català
- Cansalada viada
- Ceba
- All
- Llorer
- Tomàquet madur
- Sal
- Pebre negre
- Pebre blanc
- Rossinyols
- Crema de llet
- Oli d'oliva verge
- Moscatell
- Formatge Reixagó 1,5 anys

Elaboració

Posa a escalfar una cassola amb oli a foc fort. Salpebra el pollastre i enrosseix-lo bé fins que quedi daurat. Mentrestant, talla la cebra en juliana i la cansalada a trossets petits.

Quan el pollastre estigui ben daurat per totes dues bandes, afegeix-hi la cansalada i els tomàquets, i tapa-ho amb la cebra tallada. Posa-hi també els alls i el llorer al damunt. Deixa-ho coure aproximadament 1 hora i mitja, fins que les verdures quedin ben confitades.

D'altra banda, en un cassó petit posa el moscatell a reduir fins que es converteixi en un caramel, i reserva'l. Un cop fred, la textura millora.

En una altra cassola, posa-hi els rossinyols fins que perdin l'aigua, afegeix-hi la crema de llet i porta-ho a ebullició. Afegeix sal i pebre blanc al gust, tapa-ho de seguida perquè infusioni, i ja ho reduirem més endavant, quan acabem el plat.

Quan el pollastre s'hagi refredat, esmicola'l bé juntament amb la resta d'ingredients –all, cebra, tomàquet i cansalada– i barreja-ho tot. Aquesta serà la farsa dels raviolis.

Per fer els raviolis, farem servir pasta *wonton*.

Separa la pasta en làmines i posa una mica de farsa al centre. Mulla les vores amb aigua i tapa-ho amb una altra làmina. Dona'ls forma amb un tallapastes rodó.

Quan ja ho tinguis tot llest, posa la salsa de rossinyols a reduir, afegeix-hi els raviolis un parell de minuts perquè es cogui la pasta i s'escalfi el farcit.

Per emplatar, posa una base de salsa, el ravioli al damunt i acaba ratllant-hi el formatge i tirant-hi un rajolí de moscatell.