Catxoflino

Gastronomia | 05-07-2024 | 17:09



Catxoflino del Restaurant La Xicra

El Catxoflino és un plat de Palafrugell amb un nom curiós que vindria de "Cacho fino", adaptat al català. El cuiner del restaurant "La Xicra", Pere Bahí, va excel·lir en la seva difusió. És un plat rar i delicat. El Diccionari Català-Valencià-Balear defineix el catxofino com un plat de vianda saborosa (Llofriu). Són variacions sobre el mateix tema: es necessita un dot d'improvisació i intuïció, com en el món del jazz, tal com deia el cuiner Pere Bahí. El Catxoflino és un plat sovint d'aprofitaments, col·lectiu, imprevist, obert, recreatiu i sempre festiu i capriciós: molt apte per a tapers, també! És una barreja d'ingredients tan diferents com carxofes, salsitxes, bolets, calamars, mandonguilles, gambes i musclos saltats en una cassola. El secret, és clar, és la qualitat dels ingredients i la bona mà del cuiner. Com podem veure, forma part dels plats de mar i muntanya, però en general és d'una execució més ràpida. Com aquest, sol partir d'un sofregit i també pot incloure un allioli o una picada per lligar la salsa.

Encara que no hi té res a veure, a Mallorca hi ha un plat que es diu Variat i que en un mateix plat o cassoleta inclou ensaladilla, calamars a la romana o amb salsa, frit o menuts, etc., que se sol menjar com a tapa i és un plat igualment capriciós.

Ingredients

4 escamarlans grossos (millor de la Costa; els del Nord, encara que siguin vius, tenen la carn més tova)
16 musclos

1/2 kg de morro de vedella bullit
1 tomàquet mitjà
1 ceba de Figueres mitjana
1 got de vi blanc (o vi ranci)
1 picada (una llesqueta de pa fregit o carquinyoli, 50 g d'ametlles)
1 cullerada ben plena d'allioli (all, oli, sal, suc de llimona o vinagre)
1 cullerada rasa de farina
oli d'oliva
sal
pebre
aigua

Per fer les mandonguilles:

300 g de carn de porc, picada
3 alls picats
1 ceba mitjana, picada
una mica de julivert picat
1 llesca de pa del dia anterior
1 ou
farina

Elaboració

Mandonguilles: Poseu en un bol la carn picada, els alls picats, la ceba picada, el julivert picat, l'ou i la llesca de pa ben esmicolada. Barregeu-ho bé.

Feu-ne boletes amb les mans (o fent servir el fons d'una xicra o tassa petita), enfarineu-les i fregiu-les en una paella amb oli abundant. Poseu-les damunt de paper absorbent.

En una cassola amb poc oli, salteu els escamarlans durant un minutet, retireu-los, i a la mateixa cassola sofregiu la ceba picada durant uns 15 minuts. Saleu-la.

Afegiu-hi el tomàquet ratllat, sense peles ni llavors, remeneu-ho bé i deixeu-ho sofregir durant uns 10 o 15 minuts més.

Afegiu-hi la farina, remeneu-ho bé fent un ros, cobriu-ho tot amb aigua, torneu-ho a remenar i afegiu-hi el morro de vedella, els musclos, les mandonguilles, el vi i el pebre. Remeneu-ho bé i deixeu-ho coure tot junt durant uns minuts amb la cassola tapada.

Mentrestant, feu la picada. Poseu en un bol l'allioli i una mica del suc de la cocció (allioli negat) i barregeu-ho bé.

Poseu la picada a la cassola, remeneu-ho bé, deixeu-ho coure un parell de minuts, afegiu-hi els escamarlans i deixeu-ho coure tot junt un parell o tres de minuts més. Tasteu-ho de sal i pebre i serviu-lo, distribuint cada ingredient al plat.

Notes

El Catxoflino admet moltes variants, a vegades amb el que es trobava a la nevera: pollastre, botifarres, llagosta, llamàntol, cabra, peus de porc, patates, costelló de porc, etc. Les

mandonguilles o pilotilles es poden fer amb un 75% de carn de vedella i porc o cansalada, ou, pa i all i julivert. Pot incloure mongetes o altres ingredients.

Autor: Jaume Fàbrega