



Tres tenedores

por Lola Olmo



Rte. Gust Santi Taura

Avenida Albufera, 8. Hotel Iberostar (Playa de Muro). Teléfono **671 714 359**
Web **restaurantgust.com**
Especialidad **cocina mediterránea y local**



SANTI TAURA, a la derecha, y Joan Capó, cocineros de Gust.

BERENJENAS RELLENAS DE CARNE

Las hierbas aromáticas aportan el toque característico a esta receta tradicional de la cocina mallorquina de verano.



Gust no es un nombre casual. Representa el sabor de las cosas y a la vez, el placer que se recibe de algunas de ellas, como la gastronomía. Por ello refleja la filosofía del chef Santi Taura, quien lo abrió hace justo un año en la Playa de Muro: una cocina de temporada, con ingredientes locales, que evoca a los recuerdos a través de los aromas y sabores. Estas berenjenas rellenas son un buen ejemplo.

ELABORACIÓN

Cortar los tallos de las berenjenas, partiéndolas por la mitad a lo largo y ponerlas a hervir unos 20 minutos en una olla de agua con un poco de sal, hasta que estén tiernas. Cuando estén frías, sacar la pulpa y reservar las medias berenjenas en forma de 'barcas'. Mientras, preparar el sofrito

del relleno. Picar el puerro y la cebolla. Poner una olla al fuego con dos cucharadas de aceite de oliva e incorporar el ajo con el aceite aún frío. Cuando comience a sofreírse el ajo, añadir la cebolla y el puerro, dejar sofreír; incorporar la sobrasada junto con el pimentón Tap de cortí y dejar que se integre bien con el sofrito. Después añadir las dos cucharadas de tomate natural triturado y dejar reducir un poco el agua del tomate. En este punto incorporar la carne picada, la pulpa de las berenjenas y finalmente la mejorana. Rellenar las medias berenjenas con esta farsa, untar con huevo la parte superior del relleno y rebozarlas con galleta picada. Freírlas por ambos lados hasta que estén doradas. Dejar reposar un

Ingredientes para 4 personas

- 2 berenjenas grandes → 1/2 puerro → 1/2 cebolla → 2 ajos
- 2 cucharadas tomate de ramallet triturado → 2 cucharadas pimentón Tap de cortí → 1 rodaja de sobrasada → 250 g carne picada mixta → mejorana → sal → pimienta negra → aceite de oliva.



instante sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite y servir.

La carta de Gust está pensada para disfrutar como se disfrutaban las comidas en casa: platos para compartir, para comer con los dedos, con las carnes y pescados a la brasa de carbón natural entre sus alicientes, así como sus cocas mallorquinas hechas al momento, de verdura y sardina, de pimientos asados y lomo o de trempó.

Otros clásicos son *Porcella de porc negre* crujiente -para 2, 3 o 4 comensales-, Picantón a lo 'Rei en Jaume' y guarniciones como las patatas de *rostit*, Tumbet o verduras a la parrilla.

Algo se cuece

UN PLAN FERIA Vinyart 2018 en Binissalem

Hoy tendrá lugar una nueva edición de la feria de artesanía y gastronomía Vinyart. Será a partir de las seis de la tarde alrededor de las viñas y de la bodega José L. Ferrer de Binissalem. Junto a los puestos de artesanía habrá cata de vinos, música en vivo y puestos de cocina en forma de camiones.

FIESTAS Mostra de Cuina de Los Damunts

Con motivo de las fiestas de Sant Pere, mañana a partir de las 20 horas se celebrará la Mostra de Cuina de Los Damunts en este barrio de Alaró. Habrá una degustación de platos elaborados por varias asociaciones del pueblo. Hay que llevar plato, vaso y cubiertos. (1 € por comida y 1 € por bebida).

EVENTOS Cocina con galletas en Campanet

Pocos productos existen más versátiles en la cocina que las galletas de Inca. Así se verá en el *show cooking* que el cocinero Miquel Calent ofrecerá el lunes, 2 de julio, a las 21 h. en la plaza Major de Campanet. Los ingredientes de sus recetas serán galletas Quely combinadas con diversos productos locales.



El popular y televisivo cocinero Miquel Calent, chef de los restaurantes Cuit y Can Calent.

AGRICULTURA Voluntarios para Varietats Locals

Conocer los productos locales es básico para una cocina de Km, 0. La Associació de Varietats Locals busca voluntarios para actividades que permitan conservar las variedades autóctonas de frutas y hortalizas, como la extracción de semillas. Inscripciones por correo electrónico a varetats.autoctones@gmail.cat.