




JORDI PARRA

mousse de rape y langostinos con salsa de ceps y vino de oporto

INGREDIENTES: 5 huevos; 500 ml. de nata; 12 langostinos; 200 gr. de rape; sal y pimienta. Para la salsa: 2 escalonias, un cuarto de kilo de ceps, una copita de Oporto, dos vasos de los de vino de jugo de carne, 1 vasito (de los de vino) de nata líquida.

ELABORACIÓN. Batir los huevos y la nata, salpimentar y pasar por el chino. Poner la mitad del preparado en un molde y hornear a 140 °C durante 20 minutos. Poner el rape desmenuzado y los langostinos troceados en el resto del preparado e incorporar al molde. Hornear otros 20 minutos y dejar enfriar. Desmoldar y servir templado con la salsa bien caliente. Para la salsa: rehogar picadas las escalonias con los ceps y flambear con el Oporto. Dejar reducir e incorporar el jugo de carne junto a un vasito (de los de vino) de nata líquida. Se puede acompañar con unos pequeños hojaldres. ■

la despensa de laforja

Un grupo de entusiastas profesionales de la gastronomía decidió hace dos años inaugurar este catering que actualmente triunfa en Barcelona. En 120 metros cuadrados de local está instalado su taller de cocina, una pequeña tienda de delicatessen y también un pequeño restaurante de ocho mesas con bufet.

Como cada año, cuando se acerca la Nochebuena comienzan a trabajar en el estudio de sus Menús Navideños, que se caracterizan por su variedad en cuanto a tendencias, desde el tradicional -con escudella, capón relleno y tarta de turrón de Jijona- has-

ta el acalórico, a base de platos dietéticos como la ensalada de quinoa con verduritas y vinagreta de trufas, los medallones de rape con salsa de estragón y la compota de naranja.

Asimismo, poseen el denominado *Menú especial*, que contiene preparaciones más elaboradas, como la mousse de rape y langostinos con salsa de ceps, el costillar de ternera con salsa de colmenillas o el pastel *brownie* con crema inglesa.

Por otra parte, para celebraciones más informales ofrecen un cóctel-cena con preparaciones refinadas concretamente pensado para estas entrañables fechas; unos ejemplos son los miniblinis de foie de oca con trufa o las croquetitas de bogavante. Como final dulce, en esta época navideña se

ofrecen bandejas variadas de turrones hechos en la casa.

La Despensa de Laforja ofrece un servicio a medida del cliente, donde se encargan de todo lo necesario que aquél pueda solicitar y que incluye servicio de camareros, utillaje, decoración de las mesas... Es importante destacar que cualquier menú, encargado con una semana de antelación al menos, lo envasan adecuadamente para que el propio cliente se lo lleve a casa, en cuyo caso los precios (sin bebidas) oscilan entre los 21 y los 45 € por persona.

La Despensa de Laforja. Laforja, 80. Barcelona. Teléfono de contacto: 932 099 199. Precios: desde 21 € para llevar a casa. •