

# 9a Mostra Gastronòmica del Bull



**TORREDEMBARRA**  
**DIUMENGE 8 DE MARÇ DE 2015**  
**DE 12.30 A 15.00 H · JARDINS DE CAL BOFILL · PG. DE COLOM S/N**

Organitza:



Patronat Municipal de Turisme  
de **Torredembarra**

Pg. Rafael Campalans, 10  
43830 Torredembarra

T. +34 977 644 580  
F. +34 977 644 580

[www.turismetorredembarra.cat](http://www.turismetorredembarra.cat)  
[turisme@torredembarra.cat](mailto:turisme@torredembarra.cat)

[turismetorredembarra](https://www.facebook.com/turismetorredembarra)  
[@TorredembarraTu](https://www.instagram.com/TorredembarraTu)

DE 12.30 h A 13.00 H.

## SHOW COOKING: COM ES CUINA EL BULL?

A càrrec d'Oriol Castro, del Restaurant Compartir de Cadaqués i Disfrutar de Barcelona i d'Àlex Segú del Restaurant Mulsum de La Riera de Gaià.

A PARTIR DE LES 13.00 H.

## DEGUSTACIÓ DE TAPES VARIADES DE BULL: BULL A L'ALL I PEBRE, SAMFAINA DE BULL I CROQUETES DE BULL.

Cuiners/es: Àlex Segú (Rest. Mulsum), Argentina Pijuan, Iris Figuerola, Manuel Fernández (Rest. El Capitán) i Remei Hurtado.

## PREUS: TAPA + VI O AIGUA 3€.

Venda de tiquets de la degustació, el mateix dia a l'envelat de Cal Bofill. Cervesa artesana local, Estraperlo: 1,5€.

## INFLABLE I TALLER INFANTIL DE CUINA: "Timbal de vegetals i tonyina". A càrrec del Petit Xef.

A LES 13.00 H.

## HAVANERES a càrrec del grup PORT BO

## ENTRADA I ACTES GRATUÏTS

Del 9 al 31 de març també oferirà Bull a la seva carta el Bar La Prenda (T. 977 640 180) prèvia reserva.

## RECEPTA DEL BULL A L'ALL I PEBRE PER A 8 PERSONES

### INGREDIENTS:

1 kg de bull  
3,5 kg de patates  
200 g de fesols cuits  
Oli d'oliva  
Sal

### ROMESCO

Polpa de 3 pebrots  
de romesco remullats  
3 cabeces i mitja d'all  
(la meitat escalivats)  
100 g d'ametlles  
torrades  
200 g de molla de pa  
xopa de vi ranci

### RECEPTA

Escaldu el bull amb aigua calenta durant 5 minuts. Escorreu-lo i renteu-lo amb un raspall dur. Bulliu-lo una segona vegada fins que estigui quasi cuit i aleshores renteu-lo, esbandiu-lo i talleu-lo a trossos petits. Tritureu els ingredients indicats per fer l'all i pebre. Ha de quedar consistent. Quan l'oli estigui ben calent, tireu-hi l'all i pebre i escaldeu-lo. Afegiu-hi aigua calenta i deixeu que arrenqui el bull. Poseu les patates trossegades juntament amb el bull a la cassola i saleu-ho. Quan faltin 5 minuts perquè les patates siguin cuites afegiu-hi els fesols.



Col·labora:

