

Els sabors del món

Segona edició!



Entrevista a Francesc Armengol i Víctor Quintillà



Ens acullen com sempre amb un somriure d'orella a orella. En Víctor i en Francesc o en Francesc i en Víctor són, en l'actualitat, dos dels cuiners més reconeguts de Santa Coloma. Una vegada més han volgut aportar el seu granet de sorra a la mostra de «Els sabors del món». En aquest cas amb la confecció d'un plat de fusió en què es combina el *huntun* fregit amb la botifarra brisa.

Comencem pel principi. Què és el *huntun*?

Francesc: És una pasta feta de blat que s'utilitza molt a Àsia per fer com uns farcells.

Víctor: És un bon aliment, fàcil de treballar i que pots omplir amb el que vulguis.

I botifarra brisa?

V: Vam pensar de fer un plat senzill i de fusió, i què millor que barrejar la cuina xinesa o oriental amb la catalana.

F: I a més amb la botifarra brisa, la de Santa Coloma, una fusió perfecta.

En què us vau inspirar per fer aquesta creació?

V: Amb en Francesc, ja de joves (somriuen), anàvem als locals xinesos del barri del Fondo.

I què hi fèieu?

F: Tafanejar i descobrir nous productes que en aquells anys només es trobaven en aquells locals.

V: La idea de fer un plat oriental va ser precisament per això, perquè malgrat la gran diversitat que hi ha de llengües i de costums al barri del Fondo, inicialment el que més impacta és la presència del xinès.

F: Per això aquest homenatge a la cuina xinesa i catalana.

Per tant, un plat fàcil de fer i també de sabor mediterrani?

V: Efectivament. Amb en Francesc, des del primer moment, ens vam plantejar que fos un plat senzill, que la gent el pogués fer a la cuina de casa seva. I a més els ingredients són fàcils de trobar.

I seguim parlant i parlant dels seus projectes de futur i de cuina, tot bevent una cervesa de Santa Coloma, com no podia ser de cap altra manera.

HUNTUN FREGIT DE BOTIFARRA BRISA

Per fer els raviolis:

1 paquet de pasta *huntun*
2 botifarres brisa
1/2 manat de porradell

Per fer la salsa:

100 grams de mirin
100 grams de salsa de soja
100 grams de sucre
100 grams de sake
100 grams de gingebre
2 branquetes de citronel·la
1 pell de llima

Recepta

Piqueu el porradell i la botifarra i barregeu-ho tot.

Farciu els raviolis i mulleu amb aigua les puntes del *huntun*.

Barregeu tots els ingredients per fer la salsa i quan arrenqui el bull, deixeu-la refredar i coleu-la.

Fregiu els raviolis amb abundant oli calent.

Un cop fregits, suqueu-los amb la salsa freda.



Organitza:



LA FORÇA ES LA SUMA DE TOTS

Amb la col·laboració de:



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

