

Les putes receptes de la iaia



114 putes receptes per
sobreviure després de la independència

JOFRE MARTELL

il·lustracions de PERE MEJAN

BRIDGE



Primera edició: agost del 2014

Disseny i coberta: Book & Look

Maquetació: Xavier Peralta

Imatge de coberta (llibreta): © Microstock Man/ Shutterstock.com

Edició: David Sánchez Vaqué

Coordinació editorial: Anna Pérez i Mir

Direcció editorial: Iolanda Batallé Prats

© 2014 Jofre Martell i Camprubí, pels textos

© 2014 Pere Mejan, per les il·lustracions

© 2014 La Galera, SAU Editorial, de l'edició en llengua catalana

La Galera, SAU Editorial
Josep Pla, 95 - 08019 Barcelona
www.lagaleraeditorial.com
info@lagaleraeditorial.com

Imprès a Limpergraf
Mogoda, 29-31. Pol. Ind. Can Salvatella
08210 Barberà del Vallès

Dipòsit legal: B-16.416-2014
Imprès a la UE
ISBN: 978-84-942617-0-1

Qualsevol mena de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra resta rigorosament prohibida i estarà sotmesa a les sancions establertes per la llei. L'editor faculta el CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics, www.cedro.org) perquè n'autoritzi la fotocòpia o l'escaneig d'algun fragment a les persones que hi estiguin interessades.

Í N D E X

PRIMERS DELS QUE ET CAUEN ELS OUS A TERRA → 11

La millor puta amanida del món: la catalana → 12

Trinxat de la Cerdanya → 14

Cloïsses a la marinera → 15

Com ser el puto rei del xató → 16

Com fer la puta pasta per les pizzes → 18

Com acabar de fer-te la puta pizza per sopar → 20

Espaguetis negres amb sèpia → 21

Tens algú a sopar però ets pobre? Timbal de verdura → 22

Especial mocoSOS a casa: macarrons gratinats → 24

Què cony és la mussaca? → 26

Les putes patates d'Olot → 28

Puta verdura fregida de xino o 天麩羅天婦羅 → 30

Stop gordos: bròquil al forn → 32

Dijous paella → 34

Puto arròs al curri → 36

حُمص بطحينة → 37

Com cardar els putos seitons fregits → 38

Macarrons a la puttanesca → 39

Puto còctel de gambes → 40

El puto gaspatxo andalús → 41

Escudella: ideal per quan fot un dia de merda → 42

Unes putes lleties estofades pels fofos → 44

Especial cuina gavatxa: vichyssoise → 46

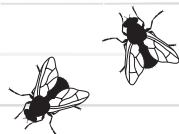
ÍNDEX

- La millor fideuà del puto món mundial → 48
- Com fer esqueixada de bacallà → 49
- Com que no saps cardar uns ous farcits? → 50
- Com fer puto arròs tres delicias del xino → 51
- Putos nachos amb guacamole → 52
- La puta escalivada (versió bilingüe) → 54
- Putos espaguetis a la carbonara → 56
- Putes patates hasselback → 57
- Un plat del cagar-s'hi: brandada de bacallà → 58
- La puta ensaladilla → 60
- Aprèn a fer farro tarragoní → 62
- Cigrons a la catalana → 63
- Com fer el puto risotto de ceps → 64
- Les putes tallarines al pesto → 66
- Farinetes de la Franja → 67
- Aprèn a fer-te pop a la gallega → 68
- Les migas dels pebrots → 70
- Aprèn a fer-te la lassanya tu sol, joder → 72
- Patates braves com déu mana → 74
- Ja que t'alimentes d'arròs, almenys fes-lo amb gràcia → 76
- Navalles per plorar de gust → 77
- Un salpicó es fa així -més o menys- → 78
- Seitons en vinagre → 79
- Com fer les putes patates bomba → 80
- Braç de gitano de patata → 82
- Coses a l'andalusa → 84

ÍNDEX

PLATS COLLONUTS PER FER DE SEGON ➔ 85

- Putos peus de porc a la catalana ➔ 86
- TenSenyo com fer els pinxos morunos tu mateix ➔ 88
- Callos a la madrilenya ➔ 90
- Fetge amb ceba ➔ 91
- Truita de pobre ➔ 92
- Domina el puto pollastre a la manresana ➔ 94
- Mandonguilles amb samfaina ➔ 96
- Les putes croquetes de l'àvia ➔ 98
- Carda un arròs negre tan ben parit com el meu ➔ 100
- Ànec amb peres ➔ 102
- Especial potsguerra: olla de recapte ➔ 104
- Arròs amb ceps: un arròs collonut ➔ 106
- Les putes faves a la catalana ➔ 108
- Putes empanadilles de tonyina ➔ 110
- Com fer arròs de pastor ➔ 111
- Carxofes de puta mare ➔ 112
- Puto conill amb bolets ➔ 114
- Putos bunyols de bacallà ➔ 116
- Putos cargols a la llauna ➔ 118
- Fer un collons de remenat d'alls tendres ➔ 119
- Fer un puto remenat de botifarra amb bolets ➔ 120
- Especial inútils a la cuina: lluç en llit de patata ➔ 122
- Com fer un puto estofat de sèpia i patates ➔ 124



ÍNDEX

- Com fer el puto fricandó de vedella → 126
- Aprèn a fer uns putos fideus a la cassola → 128
- Putes patates farcides → 129
- Lluç a la marinera → 130
- Pollastre amb llimona → 132
- Putos de nius de bacon i ou → 133
- Galtes de porc → 134
- Cigrons estofats amb espinacs → 136
- Cabrit al forn → 138
- Sardines en escabetx → 140
- Putos canelons de Nadal (de peix) → 142
- Els putos calçots → 143
- Alberginies farcides: joder, que bones → 144
- Pollastre amb cervesa → 146
- Pollastre amb gambes (mar i muntanya pels pijos) → 148

COSES DE GORDO DE POSTRES ⇨ 149

- No compri's iogurts, gilipolles! Fes-te'ls → 150
- Fes-li la mona al teu fillol, collons → 152
- Un tiramisú del cagar-s'hi → 154
- Un postre ideal per tu: borregos → 156
- Ametlles garrapinyades de Déu → 157
- Pastis de poma → 158
- Eh, foca, estaràs content: galetes amb xocolata! → 160
- Ni muffins ni polles: magdalenes, joder → 161

INDEX

- Bunyols de forat mallorquins → 162
Una puta recepta barata i fàcil: arròs amb llet → 163
Crema catalana collonuda → 164
Un postre pels gordos: pa de pessic de iogurt → 166
Els putos panellets de pinyons → 167
El cony de llet merengada → 168
Mel i mató → 170
Això que ara en diuen brownie → 171
La puta coca de Sant Joan → 172

LICORS: DIGEREIX LA TECA MENTRE ET FORADES EL FETGE ⇒ 173

- El ron cremat és la polla → 174
Especial cirrosis: fer ratafia → 176
A prendre pel cul el fetge: licor d'aranyons o patxaran → 178
Eh, borratxo: licor de codony → 179
Senta't com un puto guiri de primera: sangria → 180

CAMUFLA ELS ALIMENTS BARATOS: APRÈN A FER SALSES ⇒ 181

- Com fer beixamel pels putos canelons → 182
Per què polles compres maionesa si te la pots fer? → 183
Allioli tradicional, el de tota la puta vida → 184
Aprèn a cardar una vinagreta com Déu mana → 186
Salsa brava per a patates braves → 187

LA MILLOR PUTA AMANIDA DEL MÓN: LA CATALANA

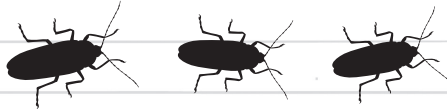
Segur que n'hi ha que són molt millors, però jo que sé, igual si foto una mica de promoció del tema, en MAS caga alguna subvenció.

① Cardar una amanida catalana és molt fàcil, però cardar-la bé ja no tant. Així que per triomfar com un putó campió, assegura't de comprar els millors productes que puguis. Si em comences amb que has anat a comprar un putó enciam iceberg al putó Lidl, doncs cagada pastoreta.

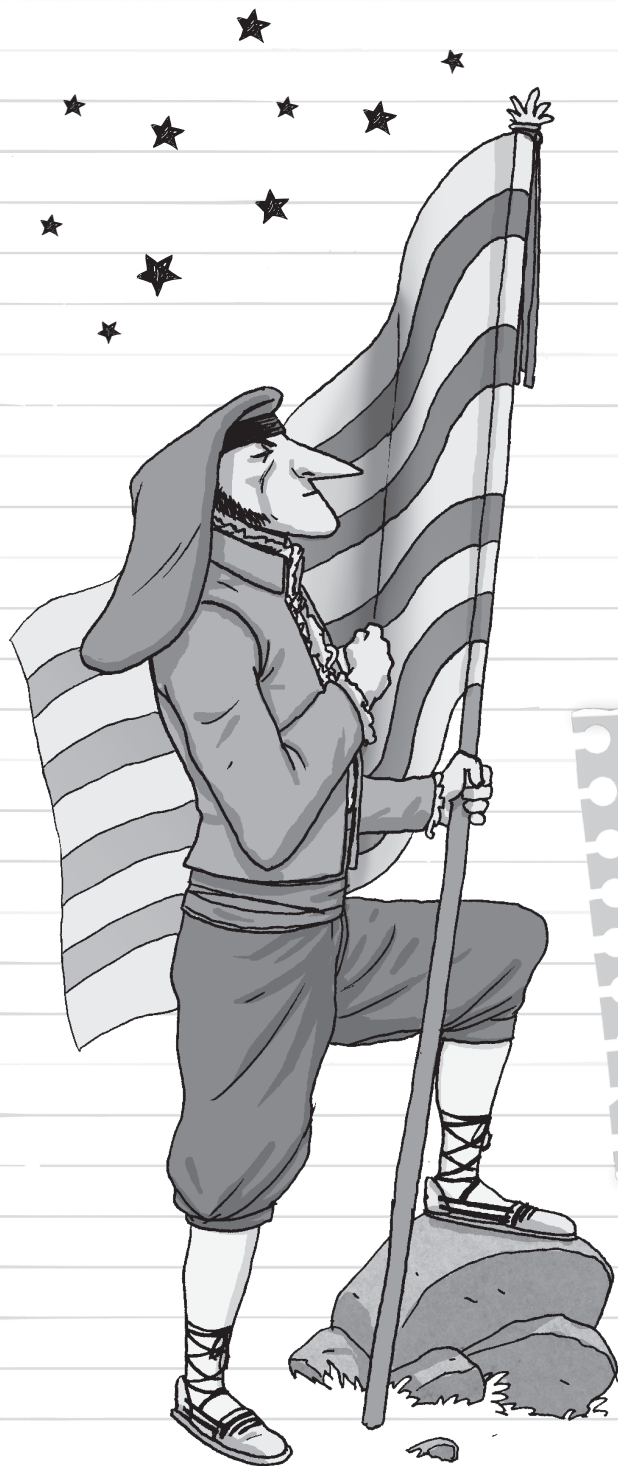
↖ Vés al mercat,
collons!

② Necessitaràs un enciam ben parit, tomàquets, pebrots, cogombres, ceba... bé, el que et doni la gana posar-hi. Jo de debò que no m'hi posaré amb el que hi cardis; ara, joder, si has de posar-hi un pebrot, doncs que sigui bo. Respecta la terra, cony, fot país.

③ Munta la safata amb el que hagi NETEJAT MOLT BÉ —no faries la primera amanida amb cuques, t'ho asseguro—, tot ben tallat i tal, i afegeix-hi embotit. Et diré el mateix: si m'hi cardes el xoriço Revilla, el fuet Tarradellas i el pernil dolç malparit aquell de pavo, doncs aviam, merda. Però bé, total t'ho fotràs tu, per tant...



④ Decora i amaneix amb una mica de gràcia i serveix.



T'adonaràs amb
els anys que totes
les putes receptes
que incorporen
l'expressió "a la
catalana" es fan
a partir de lo que
quedi al collons
de nevera. Molt
revelador tot plegat.

Ingredients

Enciams, tomàquets,
cogombres... verdures
DE QUALITAT en general
Bull blanc i negre, pernil
dels dos, formatge...
embotits **DE QUALITAT**
en general
Coses per amanir
i imaginació

TRINXAT DE LA Cerdanya

A la Cerdanya, a part de pasturar vaques, també saben cuinar.

① Renta, pela i neteja una puta col, junt amb un quilo de patates. Sí, aquesta és la part més pesada del plat, però amb una mica de traça, s'acaba fent en un moment. A mi m'ho feia l'Antònio normalment. Acte seguit, carda-ho tot a bullir.



← Aaaaai, quin home!

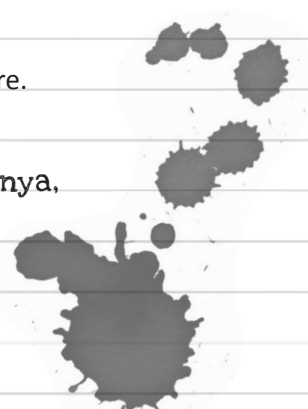
② Ara agafa la paella més merdosa que tinguis, aquella que t'has carregat de tant recremar-hi l'oli de fregir els ous, i carda-hi a rossir cansalada i una puta botifarrotta negra. Guarda-la per ahí en acabat.

↗ Barrut!

③ Ara només has de sofregir la barreja de patata i col, amb gràcia, aixafant el cony de pasterada i fent-ne una pasta.

④ Serveix, i carda-hi la cansalada a sobre.

Has vist que fàcil? Són de muntanya, què esperes.



CLOÏSSES A LA MARINERA

A casa tota la puta vida n'haviem dit almejas, però es veu que es diuen així.

① Compra el collons de cloïsses i carda-les en aigua, perquè segur que el malparit del peixater te les ha engatussat plenes de sorra.

② Ara fot ceba a fregir junt amb tomàquet ratllat, i AL CAP D'UN RATO, NO ARA, tira-hi un raig de vi BLANC, i algo de farina, que també és blanca. Però fes-ho al cap d'una estona, barrut, encara no ho tiris.

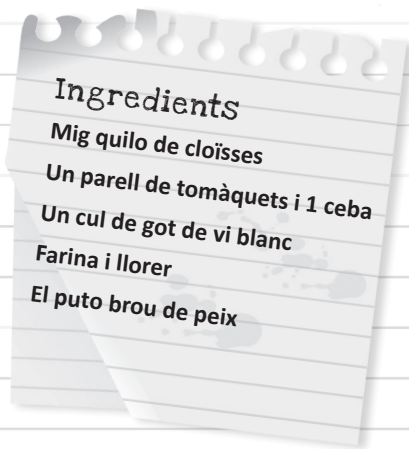
BLAAAAAAAAAAAAAANC!!!!

③ Carda aigua a bullir, i tira-hi el cony de cloïsses d'abans. Tapa l'olla. Abans de morir, s'obriran. VISCA LA CUINA.

④ Saps aquell puto bric de caldo de peix que tens a la nevera? Pues carda'n una mica a la salsa.

⑤ Ara només ho has de passar tot pel puto túrmix i barrejar-ho amb els bitxos. També estaria bé que fessis un cony de picada d'all, safrà i julivert en un puto morter i ho fotessis a sobre. No sé si és molt demanar.

Pallús, la closca no es menja.



no sé quan és exactament "un rato",
joder no sé, vésho mirant

COM SER EL PUTO REI DEL XATÓ

El xató no està gaire lluny de ser un collons d'amanida, però ja se sap que aquests del Garraf són unes putes màquines de vendre lo seu, i d'això n'han cardat tot un emblema.

① Prepara l'escarola. A mi no m'agrada gaire, és amarga com uns collons, però no vaig inventar jo aquesta puta recepta, així que n'hi posem i punto. Assegura't que no hi hagi bitxos d'aquells tan malparits que s'hi amaguen. També tingues a punt les arbecuines.

② Anem amb el bacallà. Normalment el bacallà s'ha de dessalar i aquelles hòsties, però bueno, en aquest cas si li dius al peixater per què el vols te'l donarà finiquitat i t'estalviaràs feina. Això sí, neteja'l bé, que si no està salat com una aixella.

Ingredients

Escarola —fàstic—

Un pot d'anxoves, algo de bacallà

Ventresca —prepara't per la clavada—

Romesco per parar un carro

③ Comença a muntar el plat, amb aquesta —inexistent— gràcia que et caracteritza. Hi fots l'escarola, les olives, el bacallà, i ventresca de tonyina. Què és la ventresca de tonyina? Pues una cosa que val un colló i part de l'altre que ven el mateix bacallaner, aprofita.



- ④ Hi cardes quatre anxoves... i la puta clau del tema:
EL ROMESCO. Molt romesco. Romesco per Déu i per sa mare.
- ⑤ Un bon raig d'oli extra verge puríssima o com en diguin,
i llestos.

Sitges és conegut pel festival de cine,
per les platges de gais, pels famosos,
pel turisme... i Vilanova... bueno,
Vilanova per una amanida. Bueno,
també està bé.

COM FER LA PUTA PASTA PER LES PIZZES

MÉS d'un gordo em demana que li ensenyi a fer pizzas. Val, començo pel cony de massa. Aquí sí que et diré les mides perquè si la massa no es fa bé, et queda la pizza més dura que els peus de Cristo.

Ingredients

300 grams de farina

200 d'aigua

20 de llevat

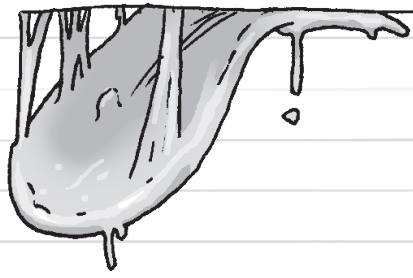
① Comença agafant el putó bol de sempre, i cardant-hi 100 grans de farina, 2 de llevat, i un putó polsim de sal. Fot-hi aigua mica en mica, i barreja fins a cardar-hi una pasta homogènia.

② Ara lliga-la a base de donar-li voltes sobre una superfície enfarinada. Ei, compte. No comencis a fotre el gilipolles creient-te pizzero, estem cuinant, això és algo sèrio, no el putó Grand Prix del verano. RESPECTA ELS ALIMENTS, CARALLOT.

③ Deixa-la reposar 40 minuts sobre el marbre tapada amb un putó drap. A PODER SER NET, PORCASSÀS.

com molts de vosaltres, drogaddictes

a ojo



I ara... bueno, pues ara t'esperes a que un altre dia t'ensenyi a fer lo de dintre la pizza, que t'he dit que t'ensenyava a fer la massa, no la pizza sencera, joder.

