

**CATEGORIA:**

A

Num.1

**LEMA:**

LES OLIVERES

**Participant:**

Imran Ouado Kadaoui

**Escola:**

Puigcerver -Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.2

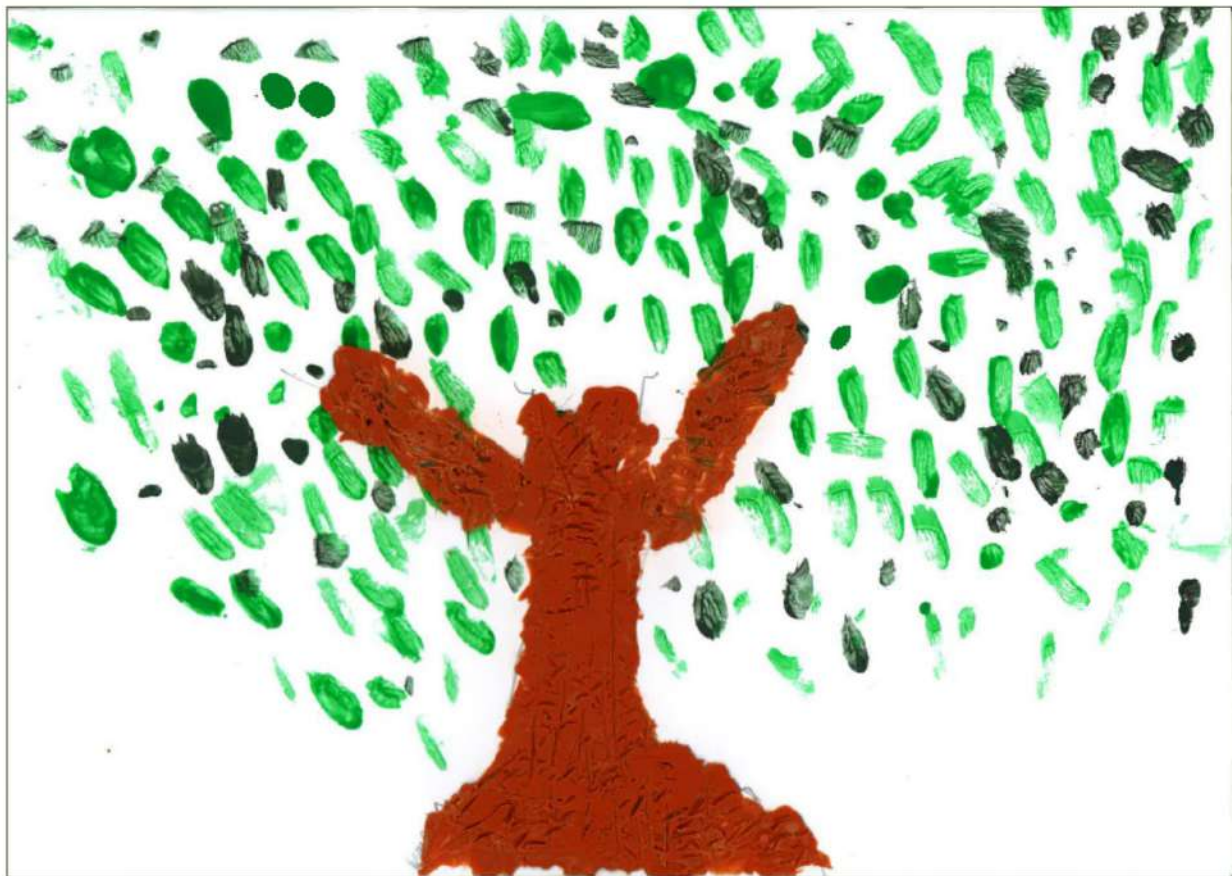
**LEMA:**

LES OLIVERES  
DEL PATI

**Participant:**

Darío Lizano  
García

**Escola:**  
Puigcerver -  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.3

**LEMA:**

LES OLIVERES  
DE L'ESCOLA

**Participant:**

Sofia Harris García

**Escola:**

Puigcerver - Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.4

**LEMA:**

L'OLIVERA  
AMB MOLTES  
OLIVES

**Participant:**

Àngela  
Paravella Boza

**Escola:**

Sant Mateu  
Riudecanyes



**CATEGORIA:**

A

Num.5

**LEMA:**

L'OLI QUE ÉS  
D'OR

**Participant:**

Roc Magriña  
Aguiló

**Escola:**

Sant Mateu  
Riudecanyes



**CATEGORIA:**

A

Num.6

**LEMA:**

L'OLIVERA DE  
RIUDECANYES

**Participant:**

Valeria Arellano  
García

**Escola:**

Sant Mateu  
Riudecanyes



**CATEGORIA:**

A

Num.7

**LEMA:**

Que ploqui,  
que ploqui,  
un raig d'oli.

**Participant:**

Martina  
Manero  
Monclús

**Escola:**

El Tormo -  
La Torre de  
l'Espanyol



**CATEGORIA:**

A

Num.8

**LEMA:**

La collita  
d'olives amb  
les nostres  
mans.

**Participant:**

Wael Ghaddari

**Escola:**

El Tormo -  
La Torre de  
l'Espanyol





**CATEGORIA:**

A

Num.9

**LEMA:**

De l'oliva  
l'oli.

**Participant:**

Naia Mas Delgado

**Escola:**

El Tormo -  
La Torre de l'Espanyol



**CATEGORIA:**

A

Num.10

**LEMA:**

OLIVES,  
OLIVETES!

**Participant:**

GAVALDÀ LLAURADÓ

**Escola:**

Cavaller Arnau  
Riudoms



**CATEGORIA:**

A

Num.11

**LEMA:**

ELS  
TREBALLADO  
RS DE LA  
COOPERATIVA  
FAN EL  
MILLOR OLI  
D'OLIVA!

**Participant:**

ONA BELART MARIMÓN

**Escola:**

Cavaller Arnau  
Riudoms



**CATEGORIA:**

A

Num.12

**LEMA:**

L'OLI ESTÀ  
MOLT BO  
PERÒ EL DE  
LA  
COOPERATIVA  
, MILLOR.

**Participant:**

UNAI ALARCON  
PUJOL

**Escola:**

Cavaller Arnau  
Riudoms



**CATEGORIA:**

A

Num.13

**LEMA:**

L'Oli de  
Siurana em  
fa venir la  
gana

**Participant:**

Marc Collado  
Pallarés

**Escola:**

Els Quatre  
vents  
St. Jaume de  
Domenys

L'OLI DE SIURANA EM FA VENIR LA GANA



**CATEGORIA:**

A

Num.14

**LEMA:**

L'Oli de Siurana em fa venir la gana

**Participant:**

Gemma  
Ramírez Valero

**Escola:**

Els Quatre vents  
St. Jaume de  
Domenys

L'OLI DE SIURANA EM FA VENIR LA GANA



**CATEGORIA:**

A

Num.15

**LEMA:**

L'oli de  
Siurana fa  
venir la gana

**Participant:**

Itziar Mensa  
Bueno

**Escola:**

Els Quatre vents  
St. Jaume de  
Domenys

L'OLI DE SIURANA EM FA GANA



**CATEGORIA:**

A

Num.16

**LEMA:**

Si vols  
créixer sa, oli  
de Siurana  
has de  
menjar

**Participant:**

Yassin Belkadi  
Nassimi

**Escola:**

Pere Virgili  
Vilallonga del Camp





**CATEGORIA:**

A

Num.17

**LEMA:**

Per estar sa,  
oli de  
Siurana has  
de menjar

**Participant:**

Leyre Molero

**Escola:**

Pere Virgili  
Vilallonga del Camp



**CATEGORIA:**

A

Num.18

**LEMA:**

L'oli de  
Siurana hem  
d'utilitzar  
tota la  
setmana.

**Participant:**

Andrea  
Contijoch  
Encamorado

**Escola:**

Pere Virgili  
Vilallonga del Camp



**CATEGORIA:**

A

Num.19

**LEMA:**

La mare  
recomana oli  
de Siurana!!

**Participant:**

Anna Ciudad  
Torrens

**Escola:**

Institució AURA  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.20

**LEMA:**

De la terra al  
cel

**Participant:**

Martina Querol

**Escola:**

Institució AURA  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.21

**LEMA:**

El cicle de  
l'oli d'oliva

**Participant:**

Xavi Llorens  
**Escola:**  
Institució AURA  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.22

**LEMA:**

L'oli, or líquid

**Participant:**

Evelyn Jaime  
Vecino

**Escola:**

La Presentació  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.23

**LEMA:**

Les olives són  
boníssimes

**Participant:**

Natalia Castillo  
Beltran

**Escola:**

La Presentació  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.24

**LEMA:**

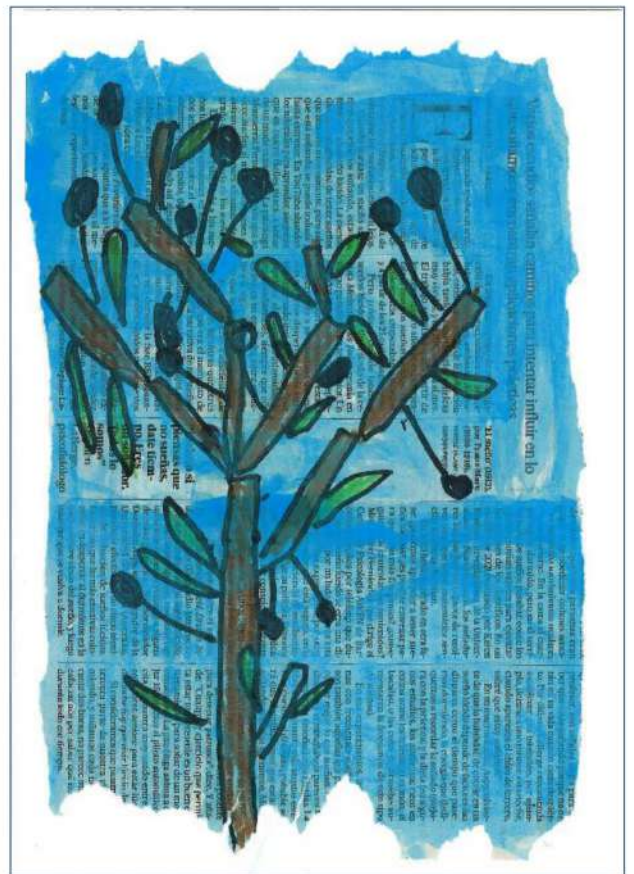
L'ólivera és bonica

**Participant:**

Kira Ricciarelli

**Escola:**

Mare de Déu del Roser  
Riudecols





**CATEGORIA:**

A

Num.25

**LEMA:**

L'oliva

**Participant:**

Dhikra El  
Machoudi

**Escola:**

Mare de Déu del Roser  
Riudecols



**CATEGORIA:**

A

Num.26

**LEMA:**

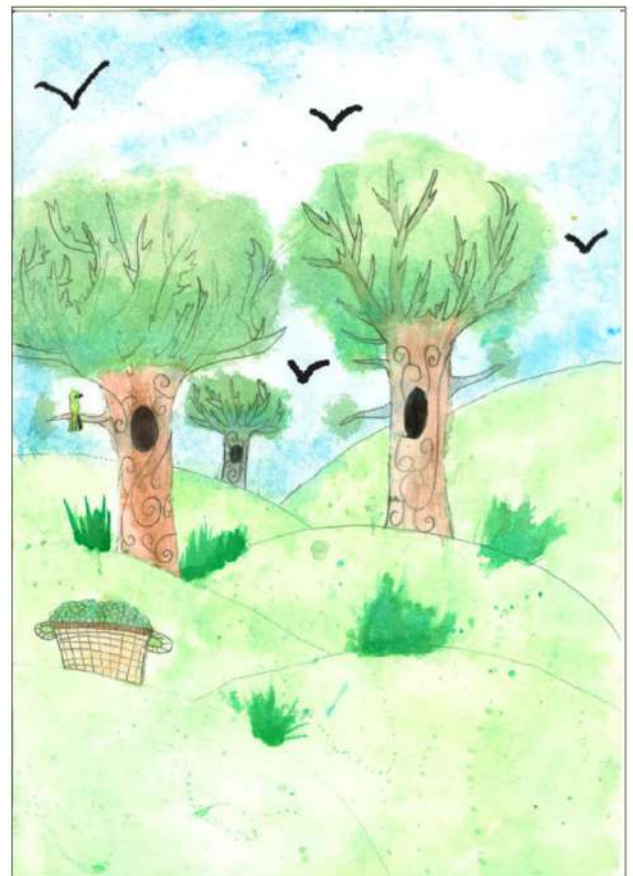
El camp  
d'oliveres

**Participant:**

Marc Olivé Masip

**Escola:**

Mare de Déu del Roser  
Riudecols



**CATEGORIA:**

A

Num.27

**LEMA:**

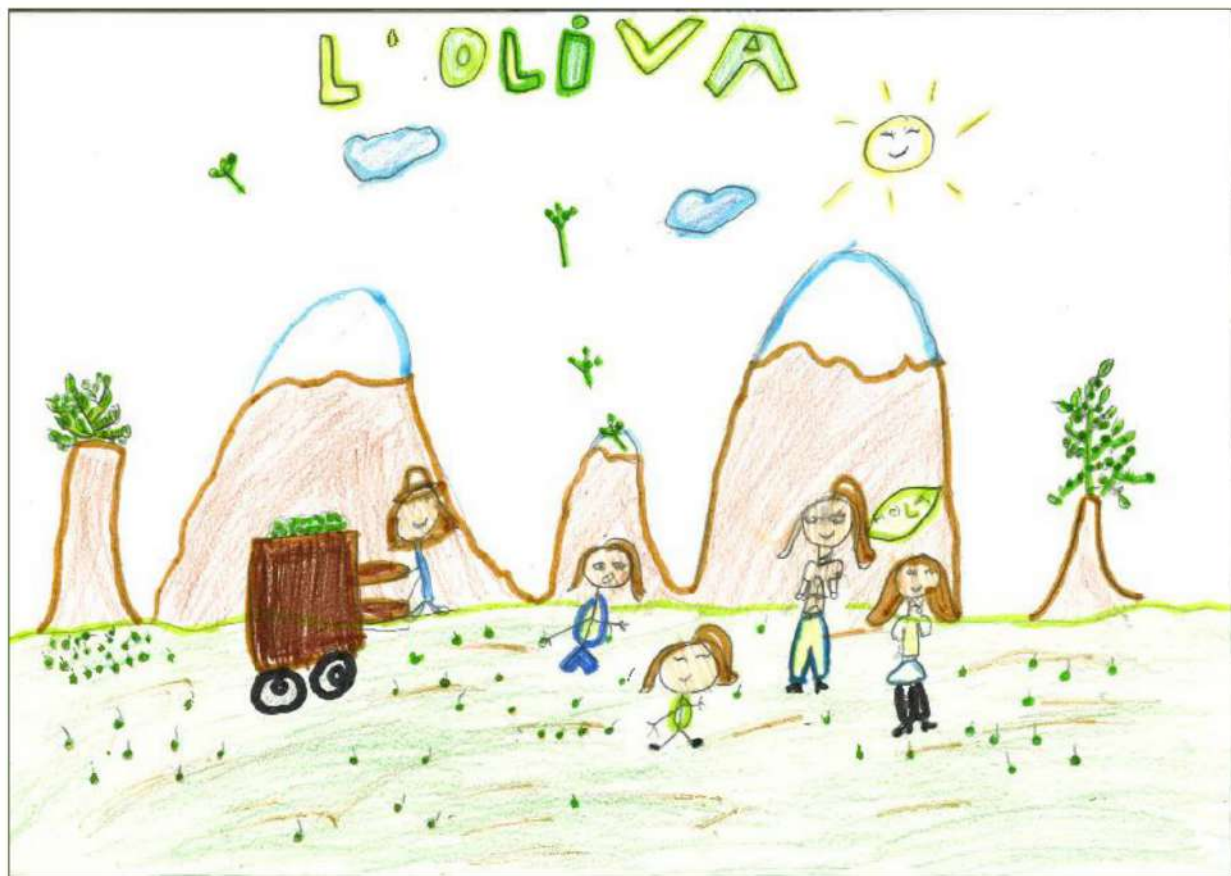
Les olives  
més boniques

**Participant:**

Rodas Perez, Hugo

**Escola:**

Misericòrdia  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.28

**LEMA:**

La millor  
olivera del  
món

**Participant:**

Zerrou Oulad  
Belhaj, Amira

**Escola:**

Misericòrdia  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.29

**LEMA:**

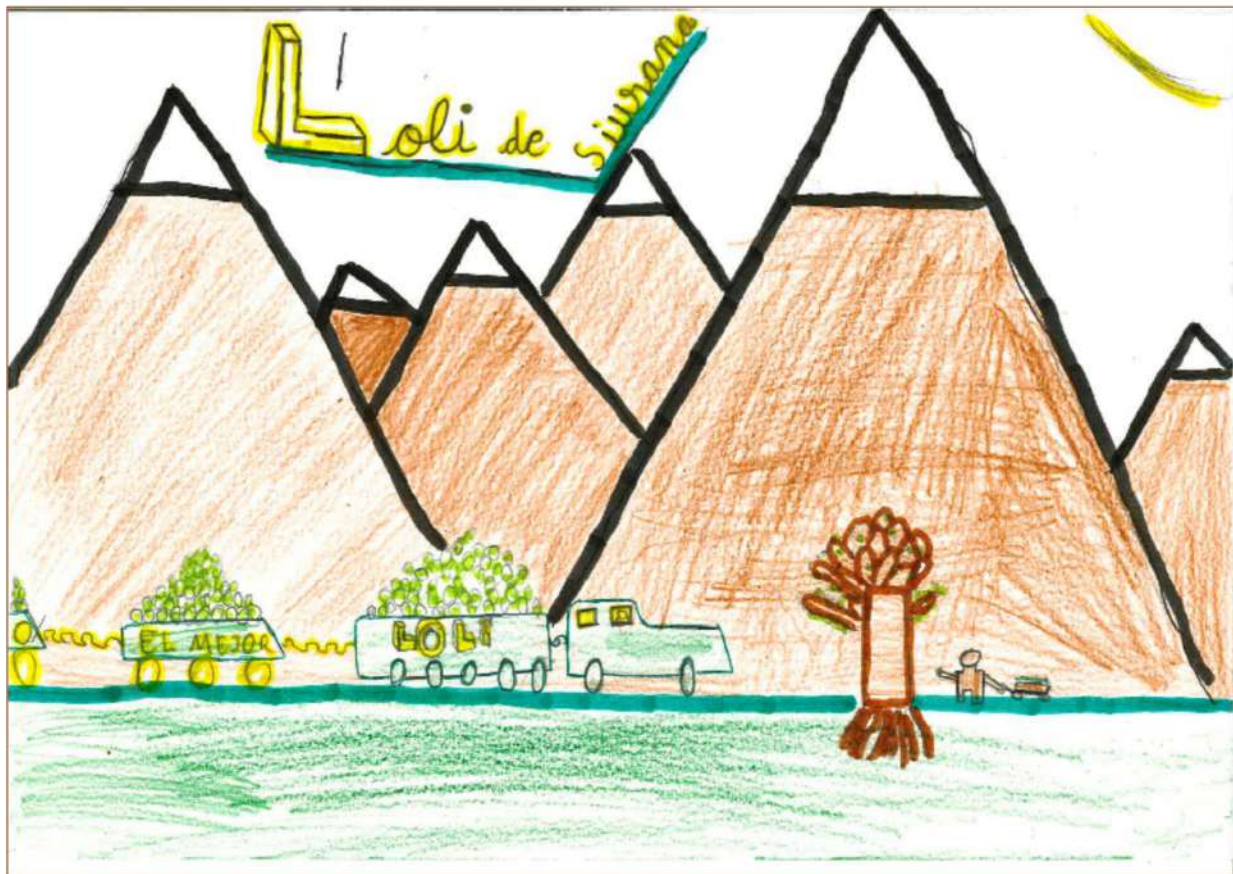
L'olivera és  
necessària

**Participant:**

Rios Franco, Juan Jose

**Escola:**

Misericòrdia  
Reus



**CATEGORIA:**

A

Num.30

**LEMA:**

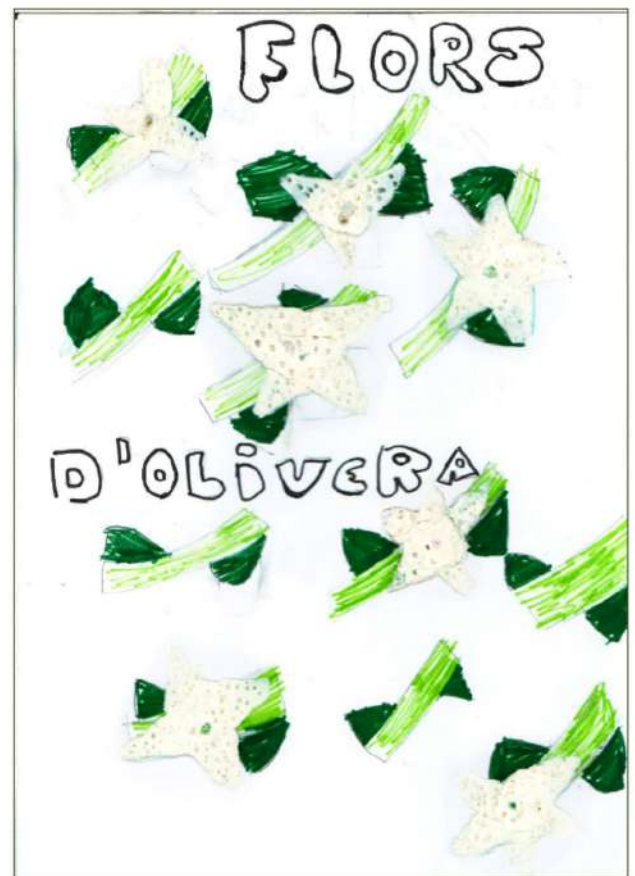
FLORS  
D'OLIVERA

**Participant:**

Emma Prieto

**Escola:**

ÀNGEL GUIMERÀ  
El Vendrell



**CATEGORIA:**

A

Num.31

**LEMA:**

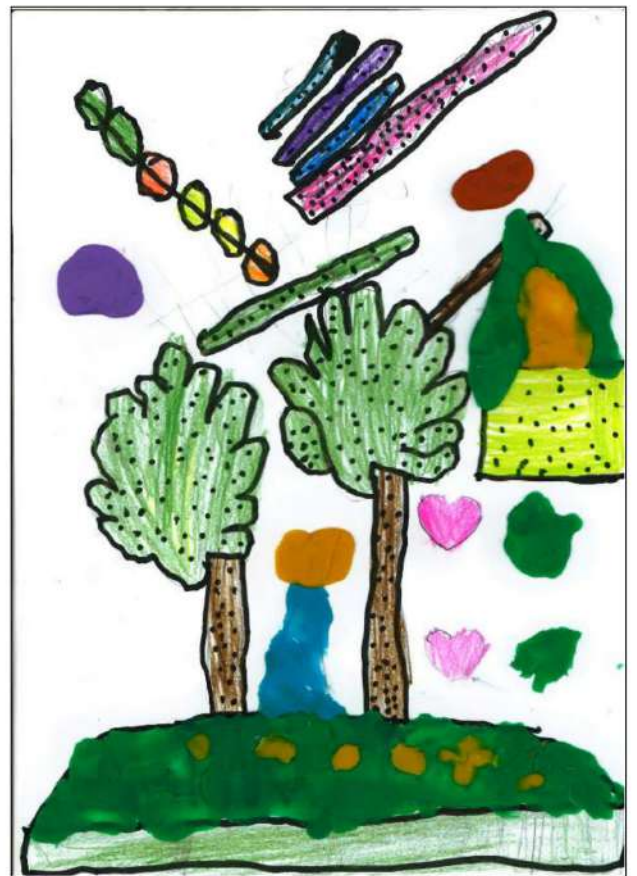
L'OLIVERA

**Participant:**

Aimane Dib

**Escola:**

ÀNGEL GUIMERÀ  
El Vendrell



**CATEGORIA:**

A

Num.32

Col·laborem  
per fer oli  
d'oliva

**Participant:**

Afrae Zerrat

**Escola:**

ÀNGEL GUIMERÀ

El Vendrell





**CATEGORIA:**

A

Num.33

**LEMA:**

SI TENS  
GANA MENJA  
OLI SIURANA

**Participant:**

ROBERT  
GRANADOS  
MARÍNEZ

**Escola:**

El Verger  
Garcia



**CATEGORIA:**

A

Num.34

**LEMA:**

SI OLI  
SIURANA  
VOLS  
MENJAR A  
LES OLIVERES  
HAS D'ANAR

**Participant:**

EDGAR SANZ  
ALCOVERRO

**Escola:**

El Verger  
Garcia



**CATEGORIA:**

A

Num.35

**LEMA:**

UN BON PLAT  
D'OLI  
SIURANA HA  
D'ANAR  
ACOMPANYAT

**Participant:**

REBECA VARGA

**Escola:**

El Verger  
Garcia

**DOP. SIURANA**



*un bon plat sempre d'oli Siurana ho d'oli acompanyat*

**CATEGORIA:**

A

Num.36

**LEMA:**

Les cintes fan oli

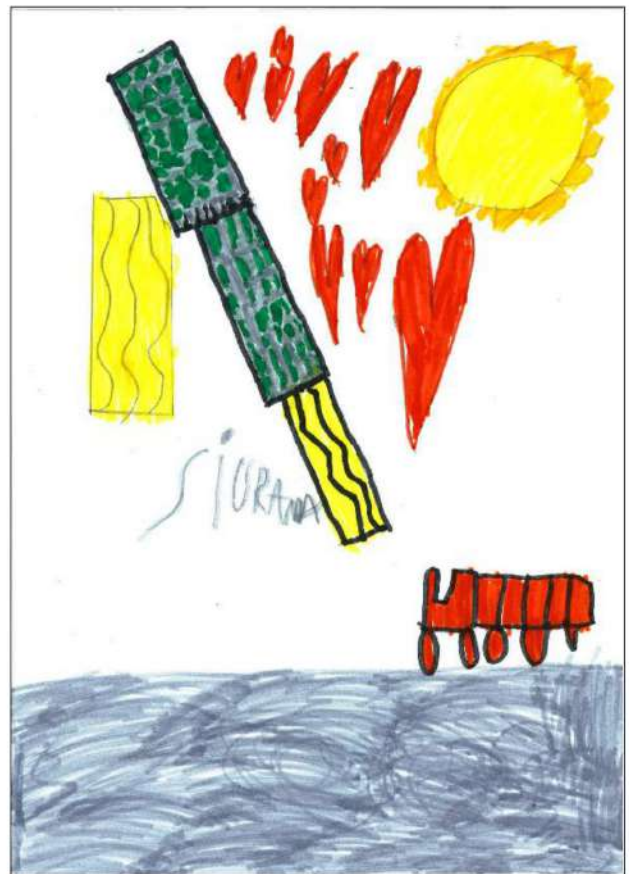
**Participant:**

Marc Franch Galceran

**Escola:**

1 d'Abril

La Palma D'Ebre



**CATEGORIA:**

A

Num.37

**LEMA:**

Oli Brillant

**Participant:**

Aran Rojals Trepas

**Escola:**

1 d'Abril

La Palma D'Ebre



**CATEGORIA:**

A

Num.38

**LEMA:**

Oli de la  
perla

**Participant:**

Arlette Pardell Masip

**Escola:**

1 d'Abril

La Palma D'Ebre



**CATEGORIA:**

B

Num.2

**LEMA:**

LES  
OLIVERES  
DONEN VIDA

**Participant:**

Pol Escoté Simó

**Escola:**

Sant Mateu  
Riudecanyes



**CATEGORIA:**

B

Num.2

**LEMA:**

LES  
OLIVERES  
PORTEN LA  
VIDA

**Participant:**

Pol Escoté Simó

**Escola:**

San Mateu  
Riudecanyes





**CATEGORIA:**

B

Num.3

**LEMA:**

SI TENS VIDA  
SANA ÉS PER  
L'OLI  
SIURANA

**Participant:**

Laura  
Rodríguez Losa

**Escola:**

San Mateu  
Riudecanyes



**CATEGORIA:**

B

Num.4

**LEMA:**

AI! COM ENS  
AGRADA  
L'OLI  
D'OLIVA DE  
RIUDOMS

**Participant:**

MIKEL  
ESCRIBANO DE  
LA CRUZ

**Escola:**

Cavaller Arnau  
Riudoms



**CATEGORIA:**

B

Num.5

**LEMA:**

ELS  
TREBALLADORS  
DE LA  
COOPERATIVA  
FAN EL MILLOR  
OLI D'OLIVA!

**Participant:**

ALEXANDRA  
BOSCH FERRÉS

**Escola:**

Cavaller Arnau  
Riudoms



**CATEGORIA:**

B

Num.6

**LEMA:**

QUAN VEIG  
L'OLI D'OLIVA  
PENSO EN LA  
COOPERATIVA.

**Participant:**

JÚLIA RETANA  
SÁEZ

**Escola:**

Cavaller Arnau  
Riudoms



**CATEGORIA:**

B

Num.7

**LEMA:**

Les olives  
voladores

**Participant:**

Rayane  
Saadouni

**Escola:**

Rosa Sensat  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.8

**LEMA:**

L'oli del mar

**Participant:**

Rayane  
Saadouni

**Escola:**

Rosa Sensat  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.9

**LEMA:**

Recollint i menjant olives

**Participant:**

Recollint i menjant olives

**Escola:**

Rosa Sensat  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.10

**LEMA:**

L'oli, l'or dels  
pagesos.

**Participant:**

Lucía Ochoa  
Perez

**Escola:**

Sant Josep  
Reus





**CATEGORIA:**

B

Num.11

**LEMA:**

El país de les  
olives

**Participant:**

Abril Company  
Manasanch

**Escola:**

Sant Josep  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.12

**LEMA:**

L'oli d'oliva  
el nou or  
líquid.

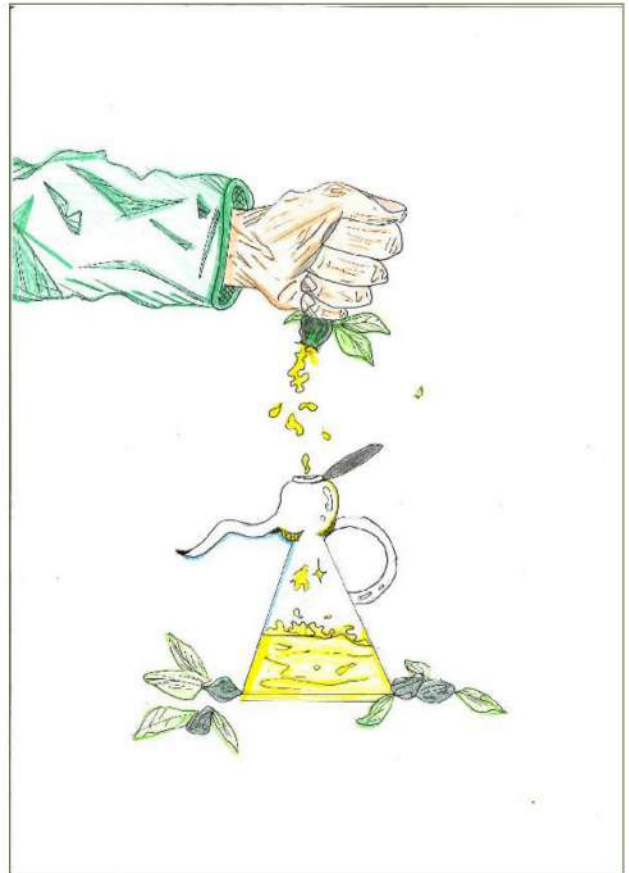
**Participant:**

Adrián García López

**Escola:**

Sant Josep

Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.13

**LEMA:**

Or Groc

**Participant:**

Pol Cintas

García

**Escola:**

Maria Rosa Molas

Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.14

**LEMA:**

Tradició

**Participant:**

Andrei Calin

**Escola:**

Maria Rosa Molas  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.15

**LEMA:**

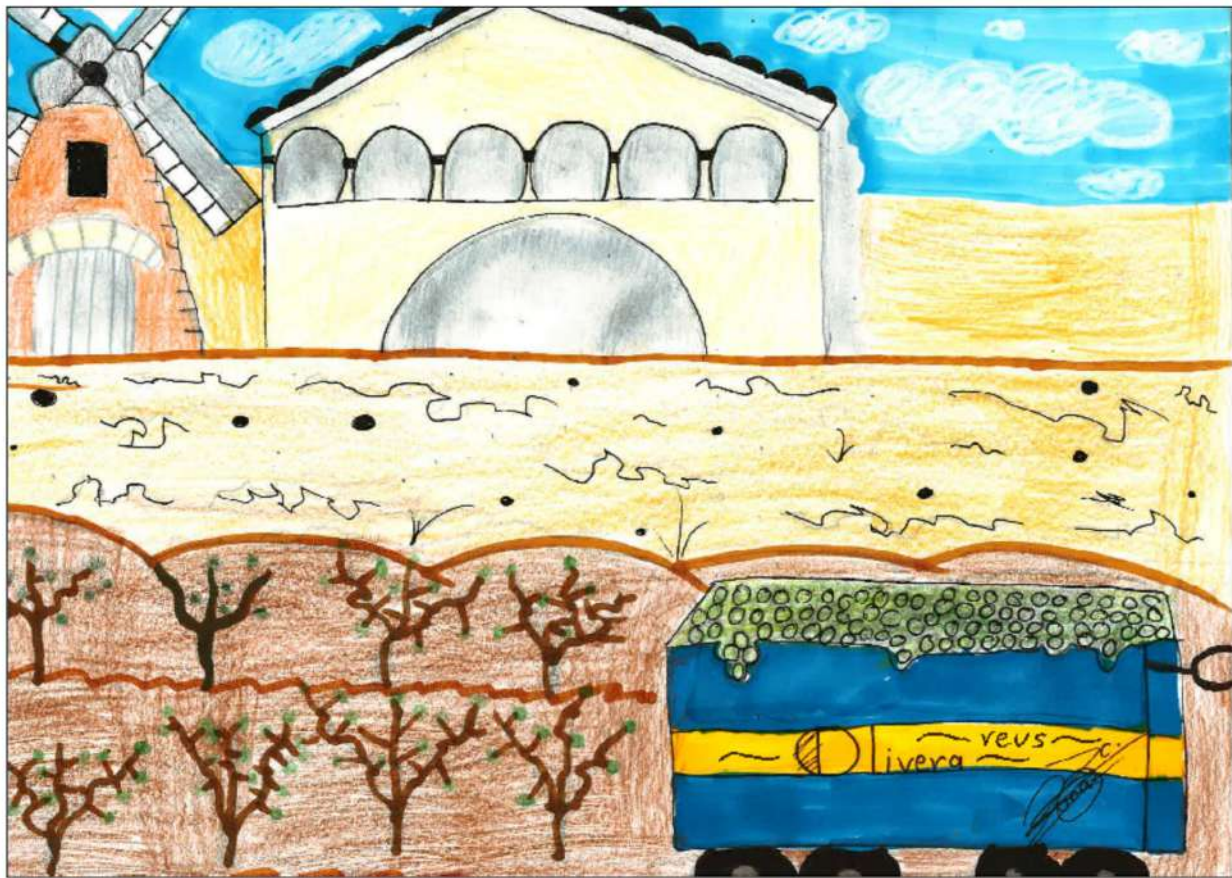
Visca la  
terra

**Participant:**

Lucas Cepero  
González

**Escola:**

Maria Rosa Molas  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.16

**LEMA:**

Amb un bon  
oli del molí  
suca-hi pa i  
beu un bon  
viENJA SA,  
MENJA OLI  
D'OLIVA

**Participant:**

Ana Pérez  
Martínez

**Escola:**

Institució AURA  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.17

**LEMA:**

Al gener l'oli  
és a l'olivé

**Participant:**

Gabriela Poveda  
Castro **Escola:**  
Institució AURA  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.18

**LEMA:**

Amb l'oli de  
Siurana  
estic més  
sana

**Participant:**

Araceli Gómez-  
Trabaleda Gorostiaga

**Escola:**

Institució AURA  
Reus





**CATEGORIA:**

B

Num.19

**LEMA:**

Oli Siurana,  
l'oli de casa

**Participant:**

Otger Giné  
Altès

**Escola:**

La Presentació  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.20

**LEMA:**

L'oli dona  
sabor

**Participant:**

Elizaveta  
Kholstinina

**Escola:**

La Presentació  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.21

**LEMA:**

Pa amb oli  
d'oliva de  
Siurana,  
ideal per  
menjar ara

**Participant:**

Diana Ligia  
Petreanu

**Escola:**

La Presentació  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.22

**LEMA:**

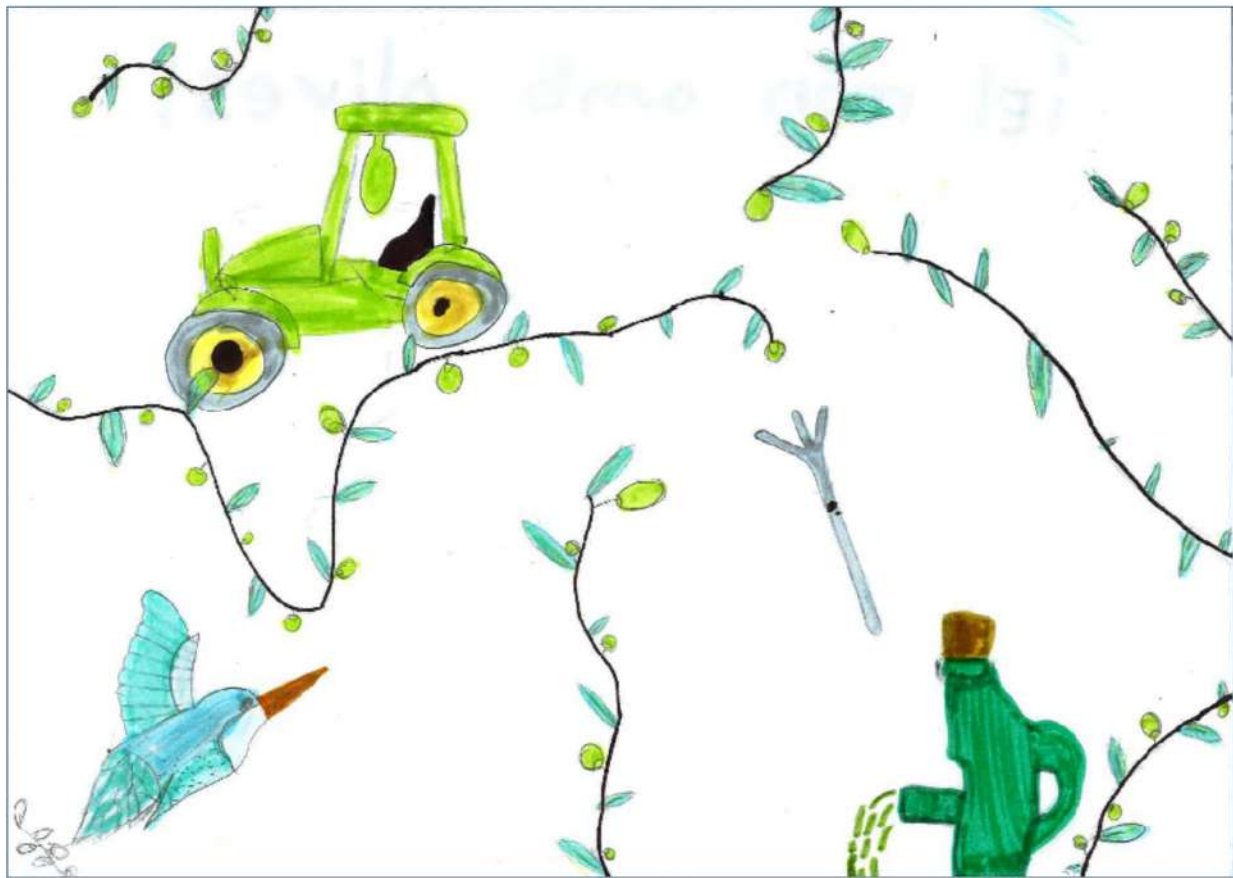
El món amb  
olives

**Participant:**

Elsa Guillén  
Radu

**Escola:**

Mare d Déu del Roser  
Riudecols



**CATEGORIA:**

B

Num.23

**LEMA:**

L'oli a taula

**Participant:**

Àlex Castro  
Jiménez

**Escola:**

Mare d Déu del Roser  
Riudecols



**CATEGORIA:**

B

Num.24

**LEMA:**

L'olivera de  
les fades

**Participant:**

Claudia Ruiz-  
Orejón Mestre

**Escola:**

Mare d Déu del Roser  
Riudecols



**CATEGORIA:**

B

Num.25

**LEMA:**

Les olives de  
Siurana

**Participant:**

El Mourabit, Israe

**Escola:**

Misericòrdia

Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.26

**LEMA:**

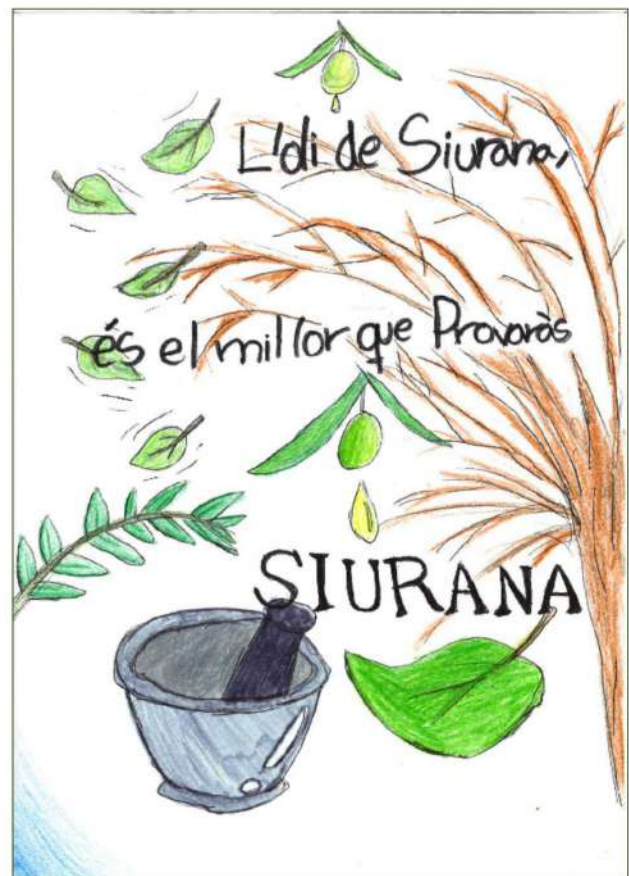
L'oli de  
Siurana és el  
millor que  
provaràs

**Participant:**

Salhi Essalhi, Asia

**Escola:**

Misericòrdia  
Reus





**CATEGORIA:**

B

Num.27

**LEMA:**

L'oli de  
siurana et  
treu tota la  
gana

**Participant:**

Mizoui Saddiq,  
Chainaz

**Escola:**

Misericòrdia  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.28

**LEMA:**

L'oli de Siurana t'alegra el dia i la setmana!

**Participant:**

Amani Jaadi  
Bensar

**Escola:**

Les Muralles  
Montblanc

L'oli de Siurana t'alegra  
el dia i la setmana!



**CATEGORIA:**

B

Num.29

**LEMA:**

Si d'un bon àpat vols disfrutar, oli Siurana has de comprar

**Participant:**

Carla Pons  
Espinach

**Escola:**

Les Muralles  
Montblanc



**CATEGORIA:**

B

Num.30

**LEMA:**

Per tenir  
una vida  
sana, Oli  
d'oliva un  
tesor

**Participant:**

Núria Gutierrez  
Sabaté

**Escola:**

Les Muralles  
Montblanc



**CATEGORIA:**

B

Num.31

**LEMA:**

AMB LES  
OLIVES I  
L'OLI ET  
PODRÀS FER  
UN BON  
BERENAR

**Participant:**

CARLA SABATLÉ  
GARÍ

**Escola:**

El Verger  
Garcia



**CATEGORIA:**

B

Num.32

**LEMA:**

SI UN BON  
MENJAR  
VOLS TENIR,  
OLI SIURENA  
HAS DE FER  
SERVIR

**Participant:**

HANSY  
GRANADOS  
MARTÍNEZ

**Escola:**

El Verger  
Garcia



Si un bon menjar vols  
tenir  
Oli Siurena has de fer  
servir

**CATEGORIA:**

B

Num.33

**LEMA:**

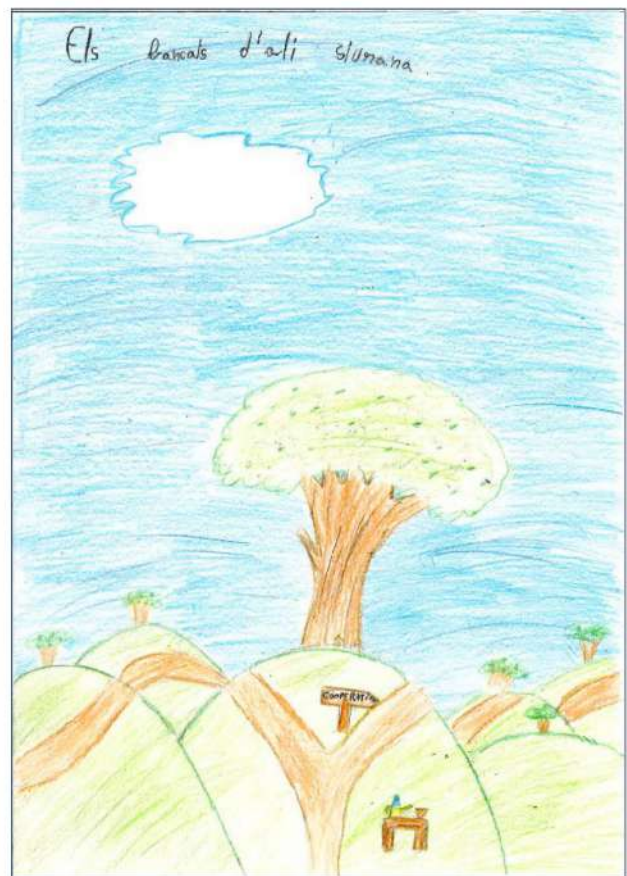
ELS  
BANCALS  
D'OLI  
SIURANA

**Participant:**

JAN MASIP BORRÀS

**Escola:**

El Verger  
Garcia



**CATEGORIA:**

B

Num.36

**LEMA:**

Oli de  
Siurana el  
millor de la  
terra  
catalana

**Participant:**

Dania Gómez González

**Escola:**

Mare Nostrum  
Tarragona





**CATEGORIA:**

B

Num.35

**LEMA:**

L'olivera  
amb relleu

**Participant:**

Kilian Pedrol Espinosa

**Escola:**

Mare Nostrum  
Tarragona



**CATEGORIA:**

B

Num.36

**LEMA:**

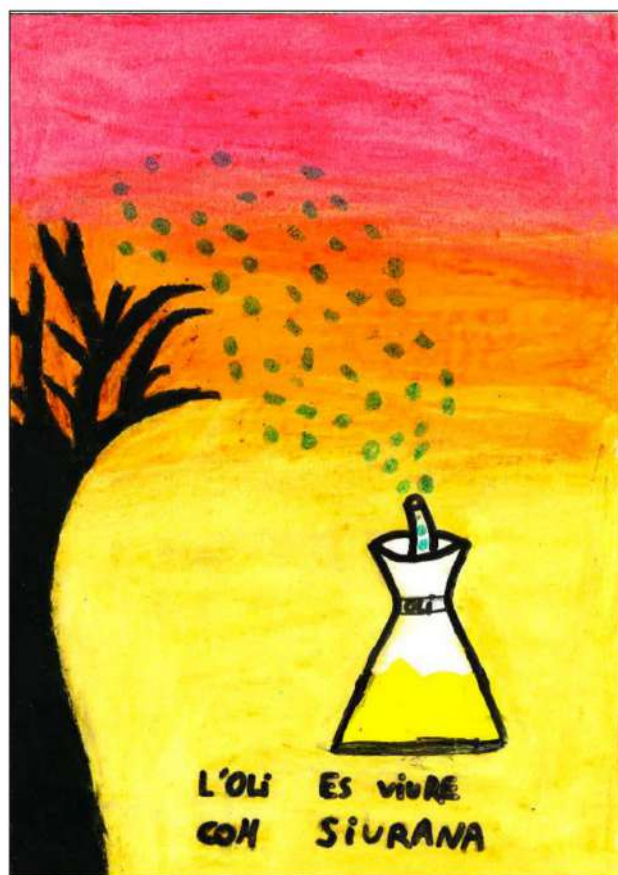
Les olives  
voladores de  
Siurana

**Participant:**

Mencía Fernández Torres

**Escola:**

Mare Nostrum  
Tarragona



**CATEGORIA:**

B

Num.37

**LEMA:**

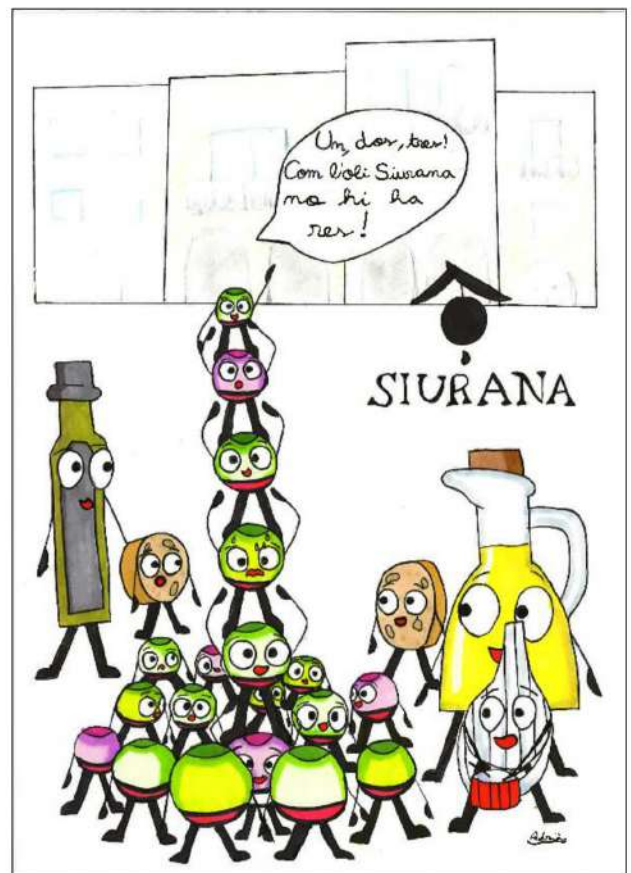
Un, dos, tres  
com l'oli  
Siurana no  
hi ha res!

**Participant:**

Adrià Claramunt Martín

**Escola:**

Pare Manyanet  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.38

**LEMA:**

L'oli és  
cuina, l'oli és  
vida!

**Participant:**

Martina Picó Roig

**Escola:**

Pare Manyanet  
Reus

Oli verge EXTRA



Dop siurana

**CATEGORIA:**

B

Num.39

**LEMA:**

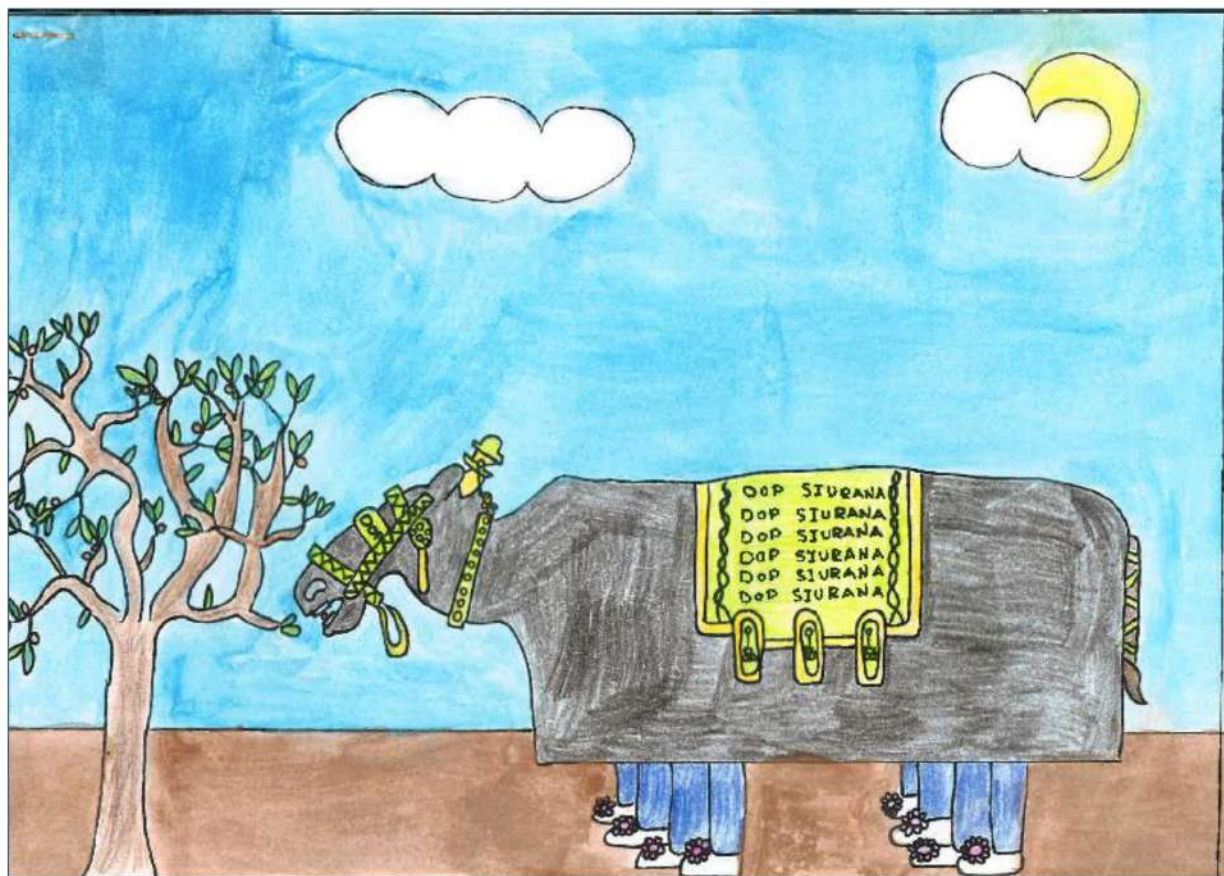
Reus: el seu  
oli, la seva  
gent i la  
seva  
Mulassa

**Participant:**

Lidia Peña  
López

**Escola:**

Pare  
Manyanet  
Reus



**CATEGORIA:**

B

Num.40

**LEMA:**

D'on ve l'oli?

**Participant:**

Nerea Teruel  
Gironés

**Escola:**

La Salle  
Torreforta  
Tarragona



**CATEGORIA:**

B

Num.41

**LEMA:**

Oli d'oliva  
verge extra  
de Siurana

**Participant:**

Adara Margarita Ramírez Zambrano

**Escola:**

La Salle Torreforta  
Tarragona



**CATEGORIA:**

B

Num.42

**LEMA:**

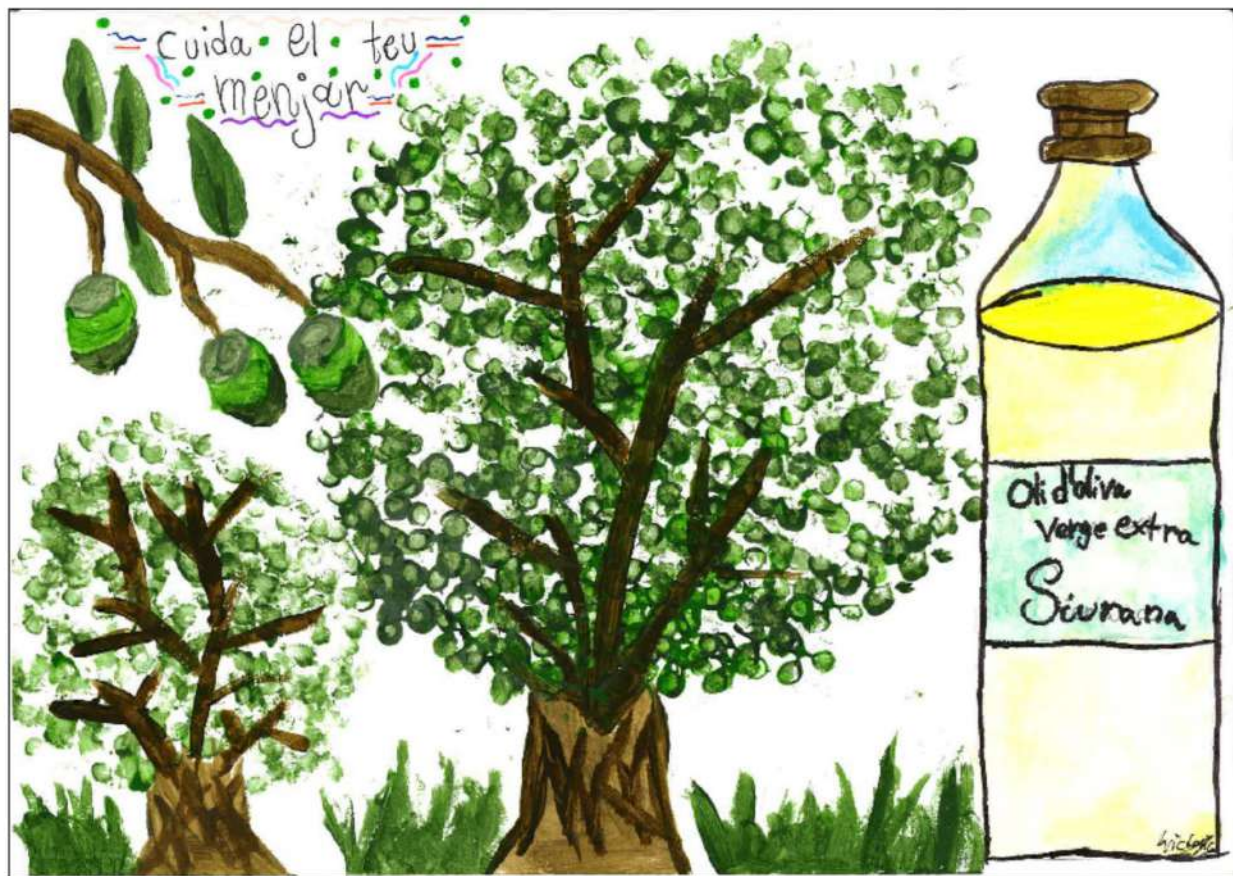
Cuida el teu  
menjar

**Participant:**

Victoria  
Fernández  
Magán

**Escola:**

La Salle  
Torreforta  
Tarragona





**CATEGORIA:**

B

Num.43

**LEMA:**

OR LÍQUID

**Participant:**

Victoria  
FeEMILY  
FRANCH  
GARCÍA  
rnández  
Magán

**Escola:**

1 d'Abril  
La Palma d'Ebre



**CATEGORIA:**

B

Num.44

**LEMA:**

Oli Siurana  
directe a on  
li toca

**Participant:**

Guillem Abella Abella

**Escola:**

1 d'Abril  
La Palma d'Ebre



**CATEGORIA:**

B

Num.45

**LEMA:**

L'olor de l'oli  
Siurana em  
fa venir  
molta gana

**Participant:**

Ana Maria Anautu

**Escola:**

1 d'Abril  
La Palma d'Ebre



RECEPTES  
CATEGORIA:

A

Num.1

Massa de  
coca - La  
perla guapa

**Participant:**

Arlette Pardell Masip

**Escola:**

1 d'Abril

La Palma d'Ebre

## MASSA DE COCA

### INGREDIENTS

50 g oli d'oliva

Verge Extra

DOP Siurana

100 g aigua

50 g mantega

20 g llavorada

300 g farina

1 cullereta de sal

### ESTRIS

1 bol

1 barreta

1 cullera

1 got

1 safata

1 bassa de

plàstic

1 rodet

RECEPTES  
CATEGORIA:

A

Num.2

Torrada de pa d'espelta  
amb anxova de l'Escala  
-El Cavaller

**Participant:**

Marc Franch Galceran

**Escola:**

1 d'Abril

La Palma d'Ebre

## TORRADA DE ESPELTA AMB ANXOVA DE L'ESCALA

### INGREDIENTS

- Pa d'espelta
- Pa d'espelta
- Sal
- Anxoves de l'Escala
- Pa d'espelta
- Sal
- Oli d'oliva verge extra
- DOP Simanca

### ESTRIS

- Anxoves
- Pa d'espelta

He triat aquesta recepta  
perquè li agrada a la  
mamà.

RECEPTES  
CATEGORIA:

A

Num.3

Coc

La Bombolla Gegant

Participant:

Aran Rojals Trepas

Escola:

1 d'Abril

La Palma d'Ebre

# COC

## INGREDIENTS

Farina 360 g  
Sucre 240 g  
Llaurat 1 sobres  
Lleuret 1  
Ous 3  
Patalladuro de llimona  
Oli d'oliva verge extra  
DOP Siurana

## ESTRIS

Bal  
Batedora  
Paper de forn  
Molle  
Laminador

## ELABORACIÓ

1. Barrejar tots els ingredients.
2. Fregar el molle amb paper de forn.
3. Abocar la massa al molle.
4. Posar-lo al forn 25 minuts a 180°.
5. Treure el coc del forn i deixar refredar.

L'he triat perquè és bo i el fa la meua àvia.



RECEPTES  
CATEGORIA:

A

Num.5

Magdalenes amb oli d'oliva

**Participant:**

Vera Viudez Vázquez

**Escola:**

Escola Doctor Alberich i Casas  
Reus

## MAGDALENES AMB OLI D'OLIVA

TEMPS APROXIMADA: 1 hora

Numero de Persones: És per a 4 persones

### Ingredients:

- 250g de Farina
- 7 OUS
- 250g de sucre
- 1g de llevat
- 750ml d'oli d'oliva dop siurana
- 100 ml de llet

### eines:

- bn
- batedora
- Paper per Magdalenes
- SWFTW per 3gr





**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**

**A**

Num.7

Gnochis melosos de patata sobre crema d'oli d'oliva verge extra i tofona negra

**Participant:**

Dario Torres

**Escola:**

Institució AURA

Reus

"Gnochis melosos de patata sobre crema d'oli d'oliva verge extra i tofona negra"

**• INGREDIENTS (4 porcions):**

- 500 gr. de gnochis de patata
- 100 ml de nata líquida
- 1L de llet de canya
- Sal, una fulla de llorçor
- 1 tofona fresca

**• ELABORACIÓ:**

(Haurem deixat 5 dies la tofona en un recipient amb oli verge per aconseguir el sabor i l'aroma de la tofona)

- 1) Boiem o bullim els gnochis amb el còrrec de canya, una fulla de llorçor i una cuneta de sal.
- 2) Passats 5 minuts retirarem els gnochis i els reservem en un plat o bandej amb un rajol d'oli d'oliva per que no es peguin.
- 3) Utilitzarem la nata de llet de canya que hem fet servir per bullir.
- 4) Afegim en ell 100 ml de nata i amb la lentilana anem emulsionant i molt poc a poc afegim l'oli d'oliva aromatitzat (de la tofona) fins a aconseguir la textura de la "CREMA D'OLI".

**• PRESENTACIÓ:**

En un plat fons posem la crema d'oli d'oliva verge que ens ha quedat. A sobre afegim els gnochis calents i omplim amb oli d'oliva verge aromatitzat de tofona, una mica de julivert i espolvorim el SUPER PAT amb tofona fresca laminada per sobre.

BON PROFIT! A DISFRUTAR! 🍴

**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**

**A**

Num.8

Pastís de pera amb oli  
d'oliva i romaní

**Participant:**

Maia Pérez

**Escola:**

Institució AURA  
Reus

TÍTOL DE LA RECEPTE: Pastís de pera amb oli d'oliva i romaní.

He triat aquesta recepta perquè és un pastís molt fàcil de fer, els ingredients són de proximitat i molt saludable. No és massa dolç i està boníssim. A casa em encanta!

Ingredients per a 8 persones:

- 225g de farina normal, si ets intolerant al gluten posa farina d'arròs o de blat de moro.
- 120g de farina integral d'espelta.
- 165g de sucre glaç.
- 1 culleradeta i mitja de llevat en pols.

**RECEPTES  
CATEGORIA:**

**A**

Num.9

Hummus d'olives

**Participant:**

Lluc Santigosa

**Escola:**

Institució AURA

Reus

**- HUMMUS D'OLIVES -**

He escollit aquesta recepta per que  
és un dels meus aperitius preferits.

**• INGREDIENTS:**

- Un pot de cigrons cuits de 400g.
- Olives negres 50g. Quan els sur de les olives.
- Un all.
- El suc de mitja llimona.
- Una cullerada petita de cani.
- Una mica de sal.
- Oli d'oliva verge extra DOP Siurana 60ml.
- Pasta de sesam (Tahini) 40g.

**• PREPARACIÓ**

Rentem els cigrons i els cocorem.

En el got de la batidora fem: el suc de la llimona, l'all, els cigrons, les olives, el cani, la sal, l'oli i la pasta de sesam. A continuació ho triturarem tot junt. Si la massa que ha quedat és molt espessa li fem una mica del suc de les olives fins que ens agrada la textura que queda. Després ho fem tot en un bol i ja ho podem guardar fins a la propera 30min. A l'hora de menjar ho hi fem un rajol d'oli d'oliva i sesam.

**BON PROFIT!**

RECEPTES  
CATEGORIA:

A

Num.10

Torrada amb oli d'oliva

Participant:

Andrea Marin

Escola:

Àngel Guimerà

El Vendrell

Torrada amb oli d'oliva

Ingredients:

- 4 llesques de pa de pagès.
- Oli d'oliva verge extra o.b. Suroana
- Sal

Elaboració:

- Torrem les llesques de pa al foc.
- Les posem en un plat i les arrosseguem amb un bon raquet d'oli i un polsim de Sal

Ummmmmm esta boníssima



RECEPTES  
CATEGORIA:

A

Num.11

Amanida amb tomàquets Xerris

Participant:

Andra Sas

Escola:

Àngel Guimerà

El Vendrell

Amanida amb tomàquets xerris

Ingredients:

- Tomaquets xerris.

- Formatge fresc.

- Sal, pebre i orenga.

- Oli d'oliva verge extra

DO Siurana.



Elaboració:

1. Rentar i tallar els tomàquets per la meitat.

Afegir el formatge i amanir amb l'oli, sal, pebre i orenga.

**BON PROFIT!**

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.1

Estofat de pit de pollastre  
- Bona com l'oli de Siurana

Participant:  
Ana Maria Arnatu  
Escola:  
1 d'Abril  
La Palma d'Ebre

## ESTOFAT DE PIT DE POLLASTRE

### INGREDIENTS

- 3 Dits de Pollastre.
- 2 Pastanagues.
- 300g. Xam Pinyons.
- una ceba.
- una Patata.
- una culleradeta de sal.
- una culleradeta de Pebre negre.
- 300g. de farina.
- 1/2 l. d'aigua.
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra Dor Siurana.
- Julivert.
- Una Pastilla de cudo gallina blanca.

### Estris

- una cassola.
- Un Plot.
- Una Paella.
- Un Guisot.
- Una forquilla.
- Una escumadera.
- una Cullera de fusta.

He triat aquesta recepta  
perquè és de Rumania, el meu País.  
M'encanta. La mare la fa els dies.

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.2

Arròs amb pollastre  
- Fàcil de fer i fàcil de Menjar

Participant:  
Guillem Abella Abella  
Escola:  
1 d'Abril  
La Palma d'Ebre

## ARRÒS AMB POLLASTRE

### INGREDIENTS:

- 500g d'arròs
- Un pessic de sal
- Un litre d'aigua
- Un forn gran
- 250ml d'oli d'oliva extra verge D.O.P. Sicília
- 500ml de crema de llet
- 2 pits de pollastre

### UTENSILIS DE CUINA

- Cassola
- Paella
- Cullera de fusta

### PREPARACIÓ

Bullim l'arròs, el posem a l'escondor i el reservem.

A la cassola hi posem l'oli D.O.P. Sicília i tirem el forn trassat i quan està daurat hi afegim la crema de llet.

Tallem el pit de pollastre a quadres i el marquem a la paella amb una mica d'oli D.O.P. Sicília, i després els afegim a la crema de llet.

Quan tenim la salsa feta hi afegim l'arròs i ja està a punt de menjar.

He triat aquesta recepta perquè és un dels meus plats preferits.



RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.3

Ossobuco- Vedella Bella

Participant:  
Emily Franch Garcia  
Escola:  
1 d'Abril  
La Palma d'Ebre

OSSOBUCCO

~~INGREDIENTS~~

- quatre botells de sucra de vedella
- Brou
- Paneró
- 75 cl de pasta tomata
- 40 cl de Jupi
- Vi blanc
- Sal i sucre
- un ram de herbes aromàtiques
- Sal
- Pebre
- un got d'oli d'oliva verge extra O.P. Sicília

Estofes

- Assole
- Guiso
- Sofre
- Estofat
- Fritat

~~PREPARACIÓ~~

1. Desbonar els botells de sucra
2. Posar oli en la cassola
3. Sofre el sucra calent i després els botells de sucra i brou.
4. En el mateix oli sofreir la pasta tomata i Jupi a trossets petits.
5. Afegar també la sal de la botella i les herbes aromàtiques i la sal.
6. Posar la sal i el pebre.
7. Col·locar que s'abonin a la cassola.
8. Els sucres la cassola en després a baixa foc durant 4h i ben agitant perquè els sucres es fongin bé.
9. És pot servir amb un altre sucra i brou.
10. Molt gustosa perquè és un sucra de qualitat però perquè la salsa és molt bona i amb un bon gust.

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.4

Pop a la Gallega

**Participant:**  
Martí Vilalta Arbós  
**Escola:**  
Martí Poch  
L'Espluga de Francolí

**POP A LA GALLEGA  
AMB PATATES**

**Ingredients:**  
Pop (mitjà), Cuscús (tres patates), 2 patates mitjanes, pebre vermell picant i dolç, sal i oli en quantitat de dolç i de sal.  
patates de L'Espluga DOP.

**Material necessari:**  
Un ganxo i/o a les pressions de un any, un plat de pasta i una olla.

**Recepta pas a pas:**

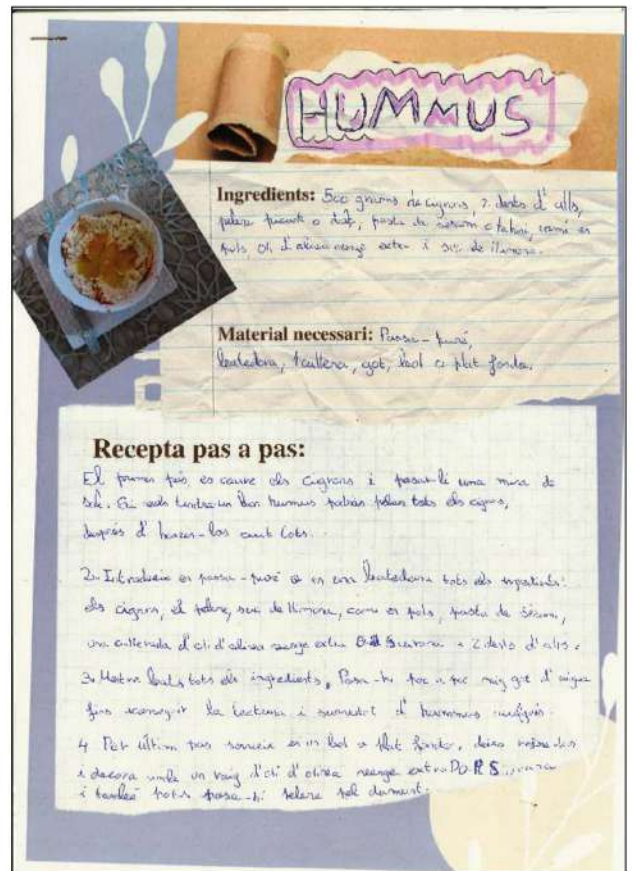
1. Courem les patates en un aigua amb aigua abundant amb sal durant 25-30 minuts.
2. Un cop haguda les patates, pelam-les i tallam-les a rodanxes d'1/2 cm de gruix i hegem el plat de pasta i hi fem un escís d'aigua i posem damunt les patates tallades i pebrades.
3. Hegem les patates de pop i les venquem. Seguidament en tallam el pop a trossets petits i en posem damunt de les patates.
4. L'escisem al microones uns 2 minuts.
5. Una mica queda aigua amb el pebre vermell i dolç, el pebre vermell picant i un bon escís d'oli dolç i de sal.

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.5

Humus

**Participant:**  
Douae Doubi  
**Escola:**  
Martí Poch  
L'Espluga de Francolí



**HUMMUS**

**Ingredients:** 500 grams de cigrons, 2 dents d'alli, pebre blanc o negre, pasta de sèsam e tahini, comen en pols o l'altre herba seca i oli de llavors.

**Material necessari:** Pannó - fons, batedora, cullera, got, sal a gust fons.

**Recepta pas a pas:**

1. El primer pas es coure els cigrons i pesarli una mica de sal. Si vols fer un bon humus heuràs fer-ho amb els cigrons, després d'haver-los cuit tots.

2. Introdueix en pannó - fons o en una batedora tots els ingredients: els cigrons, el pebre, oli de llavors, comen en pols, pasta de sèsam, una cullerada d'oli d'altres herbes seques o de sèsam i 2 dents d'alli.

3. Macta tots els ingredients, Pan - hi ha a fer un got de l'aigua fins aconseguir la textura i consistència del hummus i després.

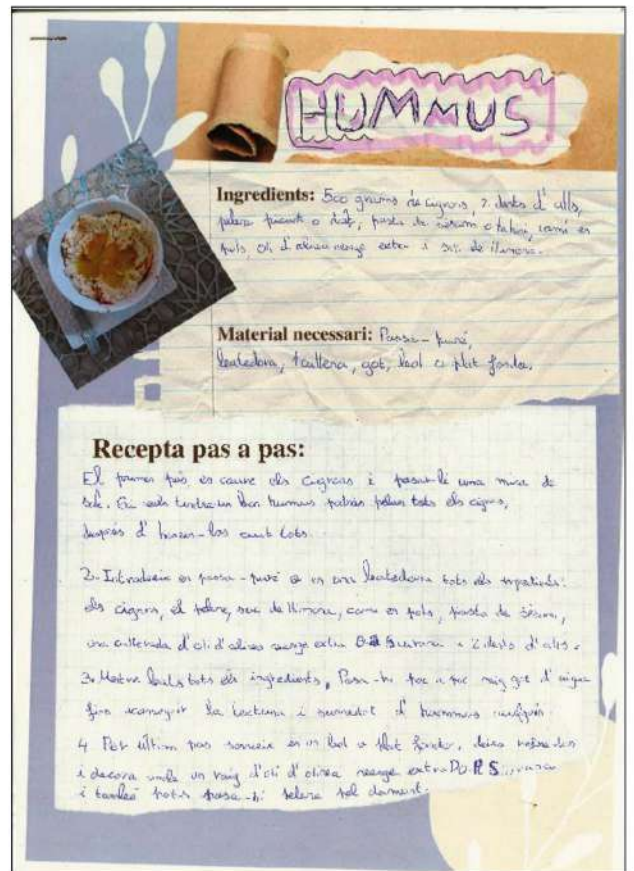
4. Per últim has d'afegir-li un got de sal a gust fons, després barreja-ho i després un got de l'oli d'altres herbes seques o de sèsam i barreja tota la massa - i barreja tot el moment.

**RECEPTES  
CATEGORIA:  
B**

Num.6

Guacamole

**Participant:**  
Elna Pàmies Riba  
**Escola:**  
Martí Poch  
L'Espluga de Francolí



**HUMMUS**

**Ingredients:** 500 grams de cigrons, 2 dents d'alli, pebre blanc o negre, pasta de sèsam o tahini, oli en folla, oli d'oliva verge extra i sal de marroc.

**Material necessari:** Passa-pasta,  
batidora, cullera, cist, bol o plat fonda.

**Recepta pas a pas:**

1. El primer pas es coure els cigrons i posar-los una mica de sal. És molt important fer hummus pel·luc pel·luc dels cigrons, després d'haver-los cuit tots.

2. Introdueix en passa-pasta o en una batidora tots els ingredients: els cigrons, el pebre, suc de llimona, com en folla, pasta de sèsam, una cullerada d'oli d'oliva verge extra i 2 dents d'alli.

3. Mobra bé tots els ingredients, Passa-hi tot a poc a poc i vegeu que s'ajunten fins aconseguir la textura i consistència de hummus cremós.

4. Per últim pas serveix en un bol o plat fonda, deixa reposar i decora amb un raig d'oli d'oliva verge extra P.E.S., i també tota pasta... i també tot el decorat.

**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**  
**B**

Num.7

Salmorejo

**Participant:**  
Medina Castro  
**Escola:**  
La Salle - Torreforta  
Tarragona


Hugo Medina Castro	6e A	La Salle TORREFORTA
Recepta amb oli d'oliva verge extra DOP Siurana		
Salmorejo:		
# ingredients		
• Tomàquets	• 1 Kg i quart	
• Sal	• al gust	
• all	• mig all	
• Sucre	• Una cullerada gran	
• Pa (sense sucre)	• 200 grams	
• Virage de matena	• Un raig	
• Oli d'oliva verge extra	• 200 ml	
# Pasos a seguir		
1r pas: Pelar els tomàquets, els posar a la màquina, agafar una mica de sal, i un penyó tancat. I hi posar una cullerada gran de sucre, pelar mig all i els rajos. Posar la màquina al nivell 5 4 minuts.		
2r pas: Fiquen el pa sense sucre a l'oli i li posen el raig de matena i posen un altre cop a 4 minuts a velocitat 5.		
3r pas: Obrir la tapa i posen 200 ml d'oli d'oliva verge extra. Com un got normal d'aigua i posen la màquina 10 minuts a velocitat 10.		
Apte per: celíacs		
Cost aproximat: 7€		Persones 4

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.8

Allioli

**Participant:**  
Sara Ramírez Luaces  
**Escola:**  
La Salle - Torreforta  
Tarragona

**\*allioli\*** 

**Ingredients:**

(Per a 6 persones)  
\* 2 dents d'all  
\* Oli d'oliva verge extra 500 ml  
\* Sal

A mi mesurada donant un toc de julivert.


**Utensilis:**

\* Morter  
\* ganivet  
\* cullera

**Preparació:**

1. Per començar, picarem l'all amb el ganivet i el posarem al morter.  
2. Més tard, afegirem la sal amb l'all i l'acabarem de picar.  
3. Ara de mica en mica anirem afegint l'oli a la vegada que barregem amb la cullera.  
4. A l'acabar si vols podeu afegir una mica de julivert  
5. Per últim, agafem la cullera i amb ella afegim el allioli ja acabat a un pot.

**! a menjar!**



RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.9

Bacallà al Pilpil

Participant:  
Àlex Farré Vargas  
Escola:  
La Salle - Torreforta  
Tarragona

## I ngredients

- 2 morros grossos de bacallà.
- 350 ml Oli d'oliva verge extra Suenam.
- 1 cabeça d'all
- 1 bitxo fresc
- 2 trapes de bacallà.

## P reparació

1. Fregim suauament els alls pelats amb el bitxo a amb l'alt oli. Ho reservem i ho deixem refredar.
2. Amb aquest mateix oli, ja sense alls ni bitxo, hi confitem les trapes durant 5 minuts a foc baix. Ho colem i en reservem una part.
3. Confitem els morros tallats amb la part amb la pell a foc baix durant uns 5-8 minuts, depenent de la mida del bacallà.
4. Quan estan prou cuits, treiem els morros del foc i amb l'oli tibi, el muntem amb unes varietes.
5. Ho servim amb el bitxo i l'all per sobre.
6. Ara ja tenim el bacallà a disfrutar. La!!!

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.10

Rostes de Santa  
Teresa

Participant:  
Maria Amador Bausili  
Escola:  
Pare Manyanet  
Reus

## Rostes de Santa

TERESA

Ingredients:

- Una barra de pa de pagès
- 1/2 litre de llet
- sucre
- sal
- Oli d'oliva DOP Siurana
- 2 ous
- Canyella

Elaboració:

En un bol es posa la llet, la canyella i el sucre. Es squem les llesques de pa. Després es passen per l'ou batut i es fregeixen amb oli DOP Siurana ben calent. Un cop fregides, s'espolsen amb sucre o mel.

DON PROFIT



**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**  
**B**

Num.11

**Bacallà gratinat al perfume d'alls**

**Participant:**  
Clàudia Casanovas López  
**Escola:**  
Pare Manyanet  
Reus

**Pracada gratinat**  
**al perfume d'alls**

**Ingredients:**

4 raciones de steams de bacallà remolcats.

16 pebrots del piquillo.

1 gra d'all.

Oli d'oliva verge extra DOP Suarona.

**Per a l'oli:**

2 o 3 grams d'all.

200 ml d'oli d'oliva verge extra DOP Suarona.

1 ou cendra / pebra i nikel. Remunt a l'ou. farina de civada.

Sal.

Enfainem els steams deshalats en una paella amb abundants  
oli DOP Suarona fregim el bacallà, de banda rehogem els  
pebrots i l'all amb oli DOP Suarona. Es fa a banda un all i oli amb  
l'ajut de si'eu. Es veuen el bacallà amb aquesta barreja i  
s'emplata amb uns pebrots del piquillo. Bon profit!

**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**  
**B**

Num.12

Ensaladilla d'advocat amb tomàquet

**Participant:**  
Cloe García-Tuñón Cabré  
**Escola:**  
Mare Nostrum  
Tarragona

## ELABORACIÓ

1. Col·loca les patates a l'olla ràpida amb aigua i sal. Tapa i cou-les durant 6-8 min a partir del moment en què puja la vàlvula. Absent aquest temps, retira les aigua que es troben i pela-les.
2. Cou els ous en un casso amb aigua bullint i sal durant 10 min. Deixa que es temperin i pela-les.
3. Per fer l'oli de cibulet, picu un bon menut de cibulet i col·loca'l en un got batedor. Aboca un xorió d'oli i tritura'l amb la batedora elèctrica. Cola l'oli de cibulet i reserva-ho.
4. Per fer l'ensalada, picu finament la ceba tendra i col·loca-la en un bol. Afegeix-hi els ous picats, i talle els daquets i incorpora-les. Condimenta amb sal, vinagre i la meitat d'oli de cibulet. Barreja i reserva.
5. Pela els tomàquets i talla'ls a mitges llunes.
6. Munta 4 motlles de la següent manera: col·loca un motlle (també tallapastat) en un plat i posa unes lletxes de tomàquet al got. Aïraona. Omple el motlle amb l'ensalada fins a la meitat, posa una altra capa de tomàquet i acaba d'omplir el motlle amb ensalada. Desmuntla i posa a sobre una cullerada d'ous de truita. Acompanya amb els conques nets i omplis amb sal, vinagre i oli de cibulet.

### INGREDIENTS

- 2 advocats
- 3 patates
- 1-2 tomàquets
- 100g de conques
- 1 ceba tendra
- 2 ous
- 2 cullerades d'ous de truita
- oli d'oliva verge extra DOP Siurana
- vinagre
- sal
- 1 cibulet

### ¿perquè he escollit aquesta recepta?

- He escollit aquesta recepta perquè els meus pares tenen un amic que coneix al Carlos Arreguiño i ell els hi ha regalat un llibre de receptes. I també perquè quant hi han fets ja fem aquest plat.

**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**  
**B**

Num.13

**Salmó o carxofa amb allioli**

**Participant:**  
Melania Martín Figueras  
**Escola:**  
Mare Nostrum  
Tarragona

**EL ALLIOLI:** esta  
inventat, amb el nom  
digne de la família.  
Amb moltes especes  
(coma format), però ja  
tenen que esta  
molt bo.

**CARXOFES:**

Les carxofes se li  
talla la cua, se'ls  
i dona cops per  
Obrir-les, si posem  
una cullereta  
de salsa al mig  
i al microones  
fins que les fulles  
es desenganxin  
de.

I després de  
fer-ho tot  
la mica que  
 falta es manjars-la  
Dium, DAm, Nostrum  
vam ser un recepta  
per veure si  
estava bona i estava  
fantastica i bonissim  
si voleu podem fer.

**Ingredients de Allioli:**

- 70 g de llet sencera.
- 150g de oli d'oliva verge extra, DOP Sicília.
- 1kg de mig dent d'all.
- 8g de jeugonre Franc.
- sal
- 8 fulles de alfabetga.
- 5 braquets de anet.

**PREPARACIÓ DEL ALLIOLI:**

- 1- Fiquem all, jeugonre i herba en un  
pot i a beure.
- 2- Tot seguit afegim sal i alfabetga i anet.
- 3- Anem barreant i també anant  
tirant al oli poquet a poquet mentre es  
bateix.

**CUERDOSTAT:**

-Aquesta salsa de allioli es pot fer  
servir per ratas coses nosaltres li hem  
posat amb un plat de salmó i de cuna vora

**SALMÓ:**

hem agafat dos lloms de salmó  
i els hem posat en una cassola  
de fang, els hem cobert de la salsa  
i els hem posat al forn a gratinar  
10 minuts. I al acabar ho hem decorat  
amb més anet.

**RECEPTES**  
**CATEGORIA:**  
**B**

Num.14

Torrada amb salsa de calçot  
anxoves i calçots

**Participant:**  
Maria Montoya Sans  
**Escola:**  
Mare Nostrum  
Tarragona

**INGREDIENTS:** (4 Pax)

- Dos tomàquets madurs
- Dos dents d'all
- 50 grams d'almendra torrada
- Trenta grams d'avellana
- Una nyora
- Julivert
- Sal
- Oli d'oliva verge extra **fiurada** **DOP**
- 4 torrades
- 8 anxoves
- 8 calçots
- Vinagre

**ELABORACIÓ:**

1: Preparem la salsa:

- Escallem els tomàquets l'all i la nyora i ho deixem refredar.
- Folem els tomàquets i els alls i els posem al pot.
- Aregim les ametlles les avellanes i la nyora.
- Aregim mitja cullerada de sal, dues gotes de vinagre i omplirem el pot d'oli d'oliva verge extra.
- Aregim el julivert i ja ho podem triturar.

2: Preparem la torrada:

- Coem els calçots 18 minuts al forn a 190°.
- Folem els calçots i els trossegem.
- Untem la torrada amb la salsa de calçot.
- Aregim els calçots trossegats i les anxoves.
- i ja ens podem il·lusionar els dits.

**PER QUÈ?**

Perquè inclou la salsa de calçot que ja feia la meua rebesàvia i que ha anat passant de pares a fills. A més, combina verdura i peix, tots els ingredients saludables.

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.15

GAMBES "AL AJILLO"

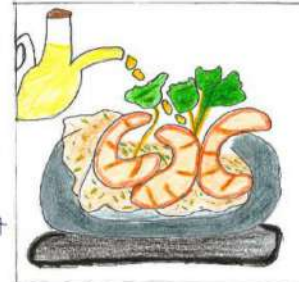
Participant:  
CARLA SABATÉ GARÍ  
Escola:  
El Verger  
Garcia

## Gambes "al ajillo"

### INGREDIENTS :

- 24 gambes
- 4 alls laminats
- 1 guindilla
- 100grs de mantquilla
- 1 llimona
- 1 cullerada de julivert picat
- Oli d'oliva

### PREPARACIÓ :



Patllar la pell de la llimona i exprimir-la. Laminar els  
alls, picar el julivert treure les llavors de la guindilla  
i tallar-la petita. Separar el cap de les gambes i  
petar-les; tallar la mantquilla a daus.  
Ficar l'oli Surrana a la Paella i els caps i les yells de les  
gambes, que vagin fent el suc. Saltejar els  
alls, ficar les gambes pebdes a foc lent que vagin  
cobr i afegir la mantquilla quan vagin color tall tirant-la  
rutlladura de llimona i el julivert i la guindilla i deixar a foc lent.  
Emplatar les gambes amb la seva salsa a l'ajillo i un rucig d'oli Surrana

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.16

TATAKY DE TONYINA

Participant:  
MARTINA MASIP BORRÀS  
Escola:  
El Verger  
Garcia

# TATAKI DE TONYINA

## INGREDIENTS:

- 400g de tonyina fresca
- Oli de denominació d'origen Sicrana
- Pebre i sal.
- \*Per la salsa verda\*
- 1 grafit d'espínacs.
- Pebre i sal
- 1 grafit de fulles de menta
- 2 cullerades de suc de llimon natural
- 2 cullerades d'oli Sicrana.
- \*Decoració\*
- Fruits secs
- Oli de denominació d'origen Sicrana.

## PREPARACIÓ:

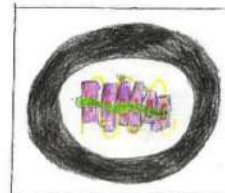
1. Tira sal i pebre a la tonyina.
2. Escalfa la paella amb oli Sicrana i daura la tonyina uns 30 segons per cada costat.

## SALSA VERDA

1. Tritura els espínacs i la menta, el suc de llimon i l'oli sicrana fins aconseguir una salsa homogènia, o peinar sal.

## PRESENTACIÓ

1. En un plat posa la tonyina en rodanxes.
2. Aboca la salsa verda sobre la tonyina.
3. Decora amb fruits secs, un raig d'oli.
4. Serveix i gaudeix del Tatakí amb l'oli Sicrana!



RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.17

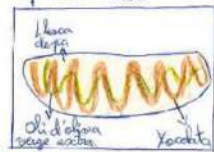
PA AMB OLI I XOCOLATA

Participant:  
MARTA ESCODA MASIP  
Escola:  
El Verger  
Garcia

## PA AMB OLI I XOCOLATA

### INGREDIENTS:

- Una llesca de pa amb la mida opcional
- Oli d'oliva verge extra
- Xocolata desfeta
- Es pot posar sal opcionalment



### PREPARACIÓ:

1. S'agafa la llesca de pa i es posa en un plat.
2. Es suca la xocolata desfeta a la llesca de pa.
3. Es tira per bon raig d'oli d'oliva sobre la xocolata.
4. ¡ ara, ... a disfrutar la llesca de pa amb oli d'oliva verge extra i xocolata. Bon profit!

RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.18

Bunyols dolços

Participant:  
Eva Jacob  
Escola:  
Institució AURA  
Reus

## BUNYOLS DOLÇOS



\*He escollit aquesta recepta perquè la meua tieta es la reina de la cuina i quan vaig a casa seva de vegades m'hi fa. També són molt fàcils de fer i estan riquíssims. Són alternatius perquè poden ser un esmorzar, un pastís o un berenar!

### INGREDIENTS:

- |                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| → 1 ou                        | → 1 cullerada de vainilla             |
| → 240 grams de farina de blat | → Una mica de sal                     |
| → 100 grams de sucre          | → sucre glas                          |
| → 1 cullerada de llevat       | → oli d'oliva verge extra dep sucraat |
| → 250 ml de llet              |                                       |



### PASOS:

- Primer tribarem els productes nous. Començem tamisant la farina, el llevat i el sucre.
- A continuació pesem poc a poc l'ou i la llet mentre barrejem per aconseguir una massa homogènia.
- Per cuinar amb la massa, afegim la vainilla per donar-li una mica més de sabor.
- Un cop acabada la massa podem fer oli d'oliva verge extra en una olla, és important posar-hi suficient per que els bunyols surtin. Per posar una cullerada de massa dins de l'oli d'oliva verge extra i quasi veges que està cocint el tros.
- Per últim tenim els bunyols i posem en un palet amb un tros de paper absorbent per eliminar l'excés d'oli d'oliva verge extra i després amb una mica de sucre glas.





**RECEPTES  
CATEGORIA:  
B**

Num.19

**Pastís de pastanaga**

**Participant:**  
Paula Martí Vila  
**Escola:**  
Institució AURA  
Reus

## Pastís de PASTANAGA

Aquí us explicaré com fer un deliciós pastís de pastanaga. He escollit aquesta recepta perquè és típica del Regne Unit i fa poc veig -parlar- amb l'escola. És dolça però a la vegada saludable.

Una curiositat que m'ha deixat impressionada és que es va inventar durant la segona guerra mundial.

Comencem!

Els ingredients per la massa són:

- # 4 ous
- # 2 cullerades de llevat
- # 300g de sucre
- # 2 cullerades de canyella (opcional)
- # 1 cullerada d'essència de vainilla
- # 2 tasses de pastanaga ratllada
- # 240 g de farina
- # Mitja tassa de nous
- # 1 tassa generosa d'oli d'una verge seca o de girasol

Per la cobertura:

- # 200 g de formatge crema
- # Mitja barra de mantega
- # 100 g de sucre glass



RECEPTES  
CATEGORIA:  
B

Num.20

Gelat d'oli d'oliva DOP Siurana

**Participant:**  
Martina Ramos Valdevira  
**Escola:**  
Institució AURA  
Reus

## GELAT DE OLI D'OLIVA DOP SIURANA

Hola, avui us parlaré de la recepta de gelat d'oli d'oliva verge extra dop siurana. Primer us diré per que m'agrada aquesta recepta. I com m'encanten els gelats, la veritat és pel bon sabor que té i el fred que estam, perquè a l'estiu et ve de gust una mica de fred. Ara us dire la recepta.

**Ingredients:**

- Cinc ous
- Sucre
- Llet sencera
- Nata per montar
- Oli d'oliva verge extra dop siurana

1. Trenguem els ous i los triturarem
2. Ara necessitem 100 grams de sucre fins que quedi com "espuma"
3. Calentem 250 mililitros de llet i també la mateixa quantitat de nata en un cassó, sense que arribi a bullir.