La Vanguardia, 06/05/20

AVUI CUINA... **FABIÁN MARTÍN**

Quiche amb botifarra i bolets



FM

El famós pizzer amb la seva filla petita, la Lucía, de set anys

Fabián Martín (Almeria, 1968) sap que la vida fa girs inesperats i que reinventar-se, si se'n pot dir així del fet de guanyar-se la vida com va fer ell quan va haver de deixar la boxa de competició a causa d'un accident, forma part del joc. Martín va arribar a convertir-se en el campió de pizzes del món i va provar sort a Barcelona, però va descobrir que a prop de les muntanyes era molt més lliure i feliç. I allà viu aquests temps complicats en què, per sort, fer pizzes i portar-les a domicili (ara també les lliura al seu local de Puigcerdà) no només està permès, sinó que alegra el dia a una clientela que valora la destresa i el talent d'aquest lluitador nat, que va fer un gir a les elaboracions clàssiques per crear el seu estil singular. Pot ser que el secret de les seves pizzes sigui la massa, que elabora amb una farina que acaba de comercialitzar en sacs de cinc quilos (es poden comprar a través de Fabianpizza.com) per als que s'atreveixin a seguir les seves passes a casa. Però no només les masses, sinó entendre la pizza com alguna cosa més que cuina ràpida i la vida com un repte constant. / **C. Jolonch**

LA RECEPTA

Quiche de botifarra i bolets

Ingredients:

- Pasta brisa ràpida (també es pot comprar feta i preparada per cuinar)
- Per a la pasta: 250 g farina / 125 g mantega en pomada/ 1 rovell d'ou/ ½ cullera de cafè amb sal / 50 ml d'aigua
- 1 botifarra / cama-secs o múrgoles / 100 g de cansalada / 1 ceba / 500 g nata vegetal/ 2 ous / Nou moscada / 100 g formatge emmental

Elaboració:

Per a la massa: poseu farina en un bol, afegiu-hi la sal i barregeu-ho amb un dit. Afegiu-hi la mantega i amb els dits aconseguiu una mena de crumble. Al mig poseu-hi l'aigua i l'ou i barregeu-ho fins que obtingueu la pasta (2 minuts). Quan la bola estigui feta, treballeu-la 1 minut amb el palmell de la mà i deixeu-la reposar en paper film a la nevera 30 minuts.

Sofregiu la botifarra en una paella. Quan estigui mig feta retireu-la, talleu rodanxes i incorporeu-hi la cansalada, els bolets i la ceba confitada. Salpebreu i sofregiu el conjunt i reserveu-ho.



Estireu la massa i escampeu-la bé, afegiu als altres ingredients la nata amb els dos ous amb una mica de nou moscada i l'emmental.

Enforneu-ho 35 minuts a 190 graus a la part de baix del forn perquè la massa es cogui bé per sota. Empolvoreu-ho amb parmesà.