



Dia 30-1-15

| <b>PASTIS FACIL DE SALMO</b>  |   |
|---|---|
| <b>Ingredients:</b>   | <b>Descripció</b>   |
| <p>4 plaques de pa de motllo<br/>                     3 ous<br/>                     Tomaquet fregit<br/>                     Oli d'oliva<br/>                     1 gra d'all<br/>                     Canonges<br/>                     1 sobre de salmo de 250gr</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primer de tot prepararem un all i oli amb les figues.</li> <li>• Farem una truita a la francesa primeta.</li> <li>• Montarem el pastís, printarem primer una placa amb tocaquet fregit, hi ficqrem la truita i taparem.</li> <li>• A la següent capa hi ficarem una capa de l'allioli, taparem amb salmó,</li> <li>• Tornarem a tapar amb una placa pintada amb tomaquet.</li> <li>• Tornarem a tapar i cubrirem amb salmó.</li> <li>• Guarnirem amb els canonges</li> </ul> |
| <b>Notes</b>  |   |
|   |   |

| <b>LLOBARRO FARCIT DE PURE DE PATATES AMB PESTO</b>   |   |
|---|---|
| <b>Ingredients:</b>   | <b>Descripció</b>   |
| <p>1 llobarro<br/>                     3 patates<br/>                     Mantega<br/>                     oli<br/>                     Salsa pesto<br/>                     Vinagre<br/>                     Pinyons</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demanarem que ens facin el llobarro en 2 filets i sense espina.</li> <li>• Farem un pate de patates i li barrejarem 3 cullerades de pesto. No hi ficarem molt perquè si no ens dominarà massa el gust.</li> <li>• Montarem el llobarro, farcit amb el pure. i el courem al forn</li> </ul> |



|       |  |
|-------|--|
|       | <p>uns 15 min.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Torrarem els pinyons a la paella amb una mica d'oli i unes gotetes de vinagre, dexarem que s'evapori una mica. Ho barrejarem amb una mica de pesto. Hi ficarem sobre el llobarro.</li> </ul> |
| Notes |  |
|       |  |

| <b>PUDING DE DONUTS AMB XOCOLATA</b>  |   |
|---|---|
| <b>Ingredients:</b>   | <b>Descripció</b>   |
| <p><i>Caramel liquid</i><br/> <i>1.5 l de crema de llet</i><br/> <i>4 ous</i><br/> <i>125 gr sucre</i><br/> <i>4 donuts</i><br/> <i>Xocolata per fondre</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cubrirem la base del motlle amb el caramel.</li> <li>Tallarem els donuts a rodanxes i anirem omplint el motlle</li> <li>Posarem la crema de llet els ous i el sucre al foc lent i anirem remenant durant uns 5 min., passat aquest temps ho afegim al motlle</li> <li>Courem al forn al bany maria, durant uns 35min.</li> <li>Refredarem i desmoltlem</li> <li>Fondrem una mica de xocolata i quan servim li ficarem per sobre</li> </ul> |
| Notes   |   |
|   |   |