

SOPA JULIANA

Ingredients:

- . 2l de brou de pollastre
- . un nap
- . 2 branques d'api
- . 2 patates
- . 3 pastanagues

- . 4 fulles de col
- . un porro

- . sal i oli
- . mig enciam
- . 100g de fideus fins



Preparació:

- . Tallar totes les verdures en juliana i per separat. En una cassola, posar-hi l'oli i sofregir la pastanaga, el porro, el nap i l'api durant cinc minuts; abocar-hi el brou. Deixar-ho bullir uns deu minuts i acabar de posar la resta de verdures i els fideus; ha de bullir uns quinze minuts més.
- . Rectificar de sal. Ja es pot servir.

MANDONGUILLES DE POLLASTRE AMB ARRÒS

Ingredients:

- . 400g de pollastre picat
- . sal, pebre i farina
- . un ou i una llesca de pa remullat
- . all i julivert
- . 3 tomàquets madurs
- . una cullerada petita de pebre vermell
- . una ceba
- . una pastanaga
- . ½ porro
- . un trosset d'api
- . ¾ l de brou

Una picada feta amb deu ametlles torrades, julivert i un xic del mateix suc de coure les mandonguilles.

Preparació de la salsa:

. Farem un sofregit amb les verdures. Després hi posem el tomàquet, ho deixem sofregir bé. A continuació hi posarem el pebre vermell que pot ser dolç o picant; i a continuació, ¾ de litre de brou de pollastre o de verdures.

. Deixar-ho bullir deu minuts. Triturar-ho i colar-ho. Reservar

Preparació de les mandonguilles.
. Barregem el pollastre picat amb l'all, el julivert, l'ou i el pa remullat, sal i una mica de pebre. Fem les mandonguilles, les enfarinem, les fregim i les reservem.

.Incorporem les mandonguilles a la salsa, juntament amb la picada, i ho deixem coure durant mitja hora llarga.

. Es pot acompanyar amb arròs blanc. Es bull l'arròs, s'escorre i se salteja amb oli i una mica d'all.



FLAM AMB PINYA

Ingredients :

- .1 Sobre de Flam Royal
- .1 Litre de Llet
- .1 Llauna de Pinya amb almívar

Preparació. Abocar el sobre del preparant del flam en una Cassola afegir-hi el litre de llet . Barrejar-ho bé fins que estigui dissolt.

Posar-lo a foc lent ,remenant constantment perquè no s'enganyi, quan bulli treu-ho del foc.

Prepara les flameres o tasses posant-hi al cul el caramel líquid que porta el preparat .

Quan ho traiem del foc abocar-ho als motlles, flameres o tasses i deixar-ho refredar.

Un cop fred podem muntar el plat posa-t'hi la rotllana de pinya a sota o al costat del flam . El podem decorar amb més caramel líquid amb una cirera confitada i acompanyar-ho amb una galeta, neula. Etc.



POMA AL FORN.

Ingredients:

- . 4 pomes
- . sucre,
- . suc de 1/2 llimona
- . una mica d'aigua,

Preparació Rentar les pomes treure el cor amb un estris especial per buidar les, omplir el furat amb sucre, afegir el suc de llimona i l'aigua Coure al forn durant uns 30 o 40 minuts a 180° Els temps dependrà del tamany de la poma, i de la maduració. Es poden guardar a la nevera uns 5 dies.



