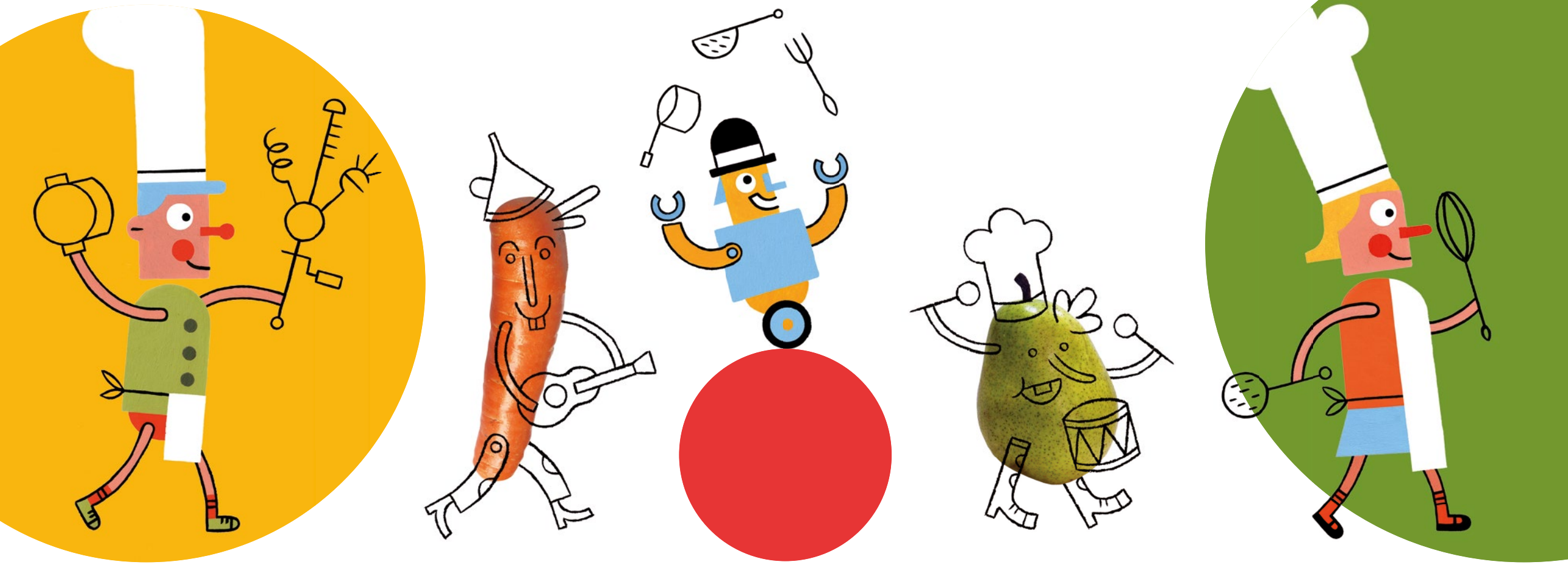
LA CUINA DE LES 4 ESTACIONS

(1) PRIMAVERA I ESTIU

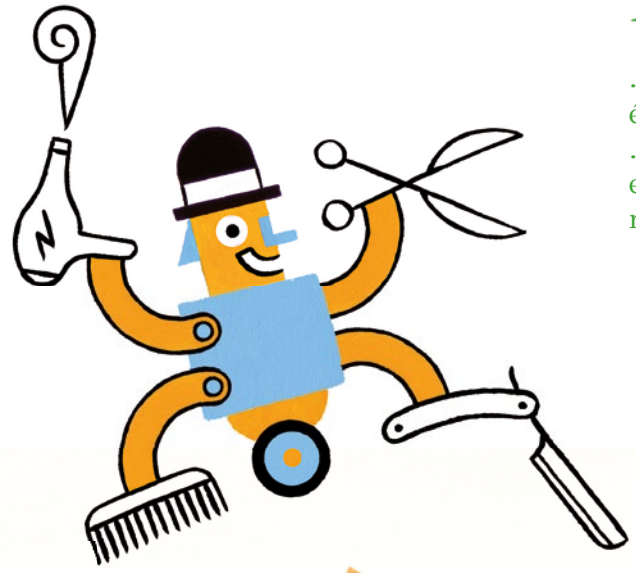


Empar Roca
Yolanda Iturraspe

TÀNDEM edicions

Luis Demano
Javier La Casta Vilar

AMANida de MURIel



Sabies que...

... la saviesa popular considera que la carlota és molt bona per a la vista?
... per a curar l'afonia, pots bullir carlotes, esprémer-les i mesclar-les amb aigua i amb mel? Un te de carlota deliciós!!



INGREDIENTS

1 caixa de 250 g de crema de formatge a les fines herbes (la trobaràs als comerços)
1 carlota per persona.





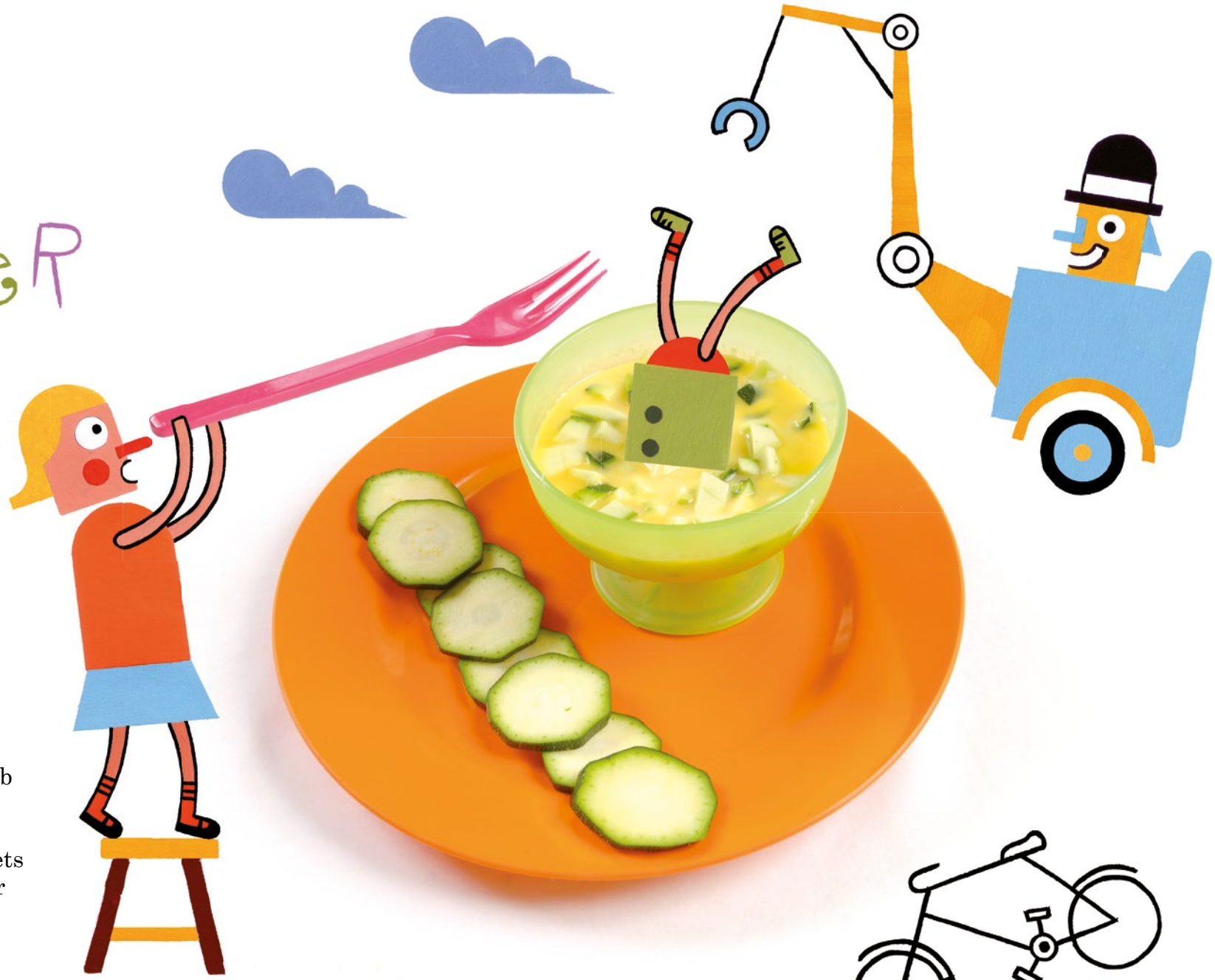


REALITZACIÓ

1. Buida el formatge en un recipient fondo.
2. Pela les carlotes i talla-les a tires llargues, però amb consistència, de manera que queden clavades en la crema de formatge sense que caiguen.
3. Serveix-ho així, els palets de carlota clavats en la crema de formatge, i... a menjar-ne!



Crema de roger



Ingredients

1 carabasseta per persona (pots aprofitar les carabassetes pelades de l'amanida d'Alfons)
1 formatget de porció per carabasseta
1 got de llet
sal

Realització

1. Fica les carabassetes a trossos en un cassó amb aigua i sal i posa-les a bullir.

2. Escorre-les un poc i posa-les, amb els formatgets i la llet, en un recipient per a poder-ho triturar amb la minipimer.

3. Vés afegint-hi llet, depenent de com t'agrade d'espessa.

4. La pots servir calenta o freda, tant se val. En tot dos casos, abans d'escudellar la crema, posa unes gotes de llima al fons de cada plat. Està magnífica!

