

Menú de St Valentí

Es tracta d'una festa que s'ha arrelat amb força a casa nostra a través de la influència nord-americana i el consumisme que caracteritza el món occidental. Malgrat aquestes consideracions, us proposem un menú que ha ideat una de les nostres alumnes per celebrar el dia 14 de febrer i gaudir d'un sopar en parella.

Com a entrant proposem un entremès amb embotit a mode de pica-pica.



Continuem amb un còctel de gambes, com a primer plat servit en una copa ampla de cava. Per elaborar-ho posem un llit d'enciam tallat molt petit dins la copa, a continuació tallem un trossos de carn de cranc, les cues de gambes pelades i opcionalment hi podem afegir uns trossos de pinya. Per elaborar la salsa farem una maonesa i hi afegirem quètxup perquè quedi de color rosat, opcionalment, també s'hi pot posar suc de taronja, una mica de whisky i unes gotes de tabasco i, per finalitzar, ho podem decorar amb unes cues de gambes al voltant de la copa.



De segon ens proposem fer unes costelles de porc al forn: tallem per el mig de os el tros de costella i el posem en un plàtar que pugui anar al forn, prèviament untada amb oli, salpebrem i hi posem un tros de romaní, ho enfornem 40 minuts i ja estarà preparat per servir.



Finalment, us proposem unes postres: farem un pastís casolà amb els següents ingredients:

- 1 iogurt natural el propi envàs servirà de mesura dels altres ingredients
- 4 gots de farina
- 4 ous
- 1 got i mig d'oli
- 3 gots i mig de sucre
- 1 sobre de llevat
- pell de llimona ratllada

Farem un pa de pessic, posant la farina dins un recipient, afegint-hi els ous ben batuts, i la resta d'ingredients l'oli i la resta d'ingredients ho remenem fins obtenir una massa compacta i llisa. Seguidament ho posem al motlle en forma de cor i ho enfornem uns 45 min a 170° , hi podem posar una cobertura de xocolata que haurem fos al bany maria i decorar amb gominoles en forma de cor.



