

Aquí teniu una recepta de cuina. Heu de pensar quins pronoms faríeu servir en els espais en blanc.

Turbot amb espinacs a la catalana

Ingredients per a 4 persones

2 turbots de 500 g
250 g d'espinacs
2 cullerades de mel
50 g de fruita seca (ametlles, pinyons...)
oli d'oliva verge extra
50 g de prunes seques
sal
pebre negre



Turbot amb espinacs a la catalana **BECKY LAWTON**

Preparació

1. Netegeu els turbots retirant.... els quatre lloms. Fregiu.... en una paella calenta, amb una mica de sal i un raig d'oli d'oliva. Quan siguin daurats, retireu.... del foc i reserveu.... .
2. Agafeu la mateixa paella i afegiu un raig d'oli d'oliva. Salteu els espinacs i la fruita seca (pinyons, ametlles...). Quan els espinacs s'estovin, transcorreguts tot just 2 minuts, afegiu.... les prunes, desossades i tallades a tires, i dues cullerades de mel.
3. Serviu els espinacs a la base del plat i acompanyeu.... dels lloms de turbot. Salpebreu.... .

Font: https://www.cuina.cat/receptes/turbot-amb-espinacs-a-la-catalana_31261_117.html (text manipulats)

Aquí teniu una recepta de cuina. Heu de pensar quins pronoms faríeu servir en els espais en blanc.

Crema de coliflor, bròquil i ametlles

Ingredients per a 4 persones

- 1 coliflor mitjana
- ½ bròquil petit
- 1 ceba
- 1 litre d'aigua o de brou vegetal
- 1 gra d'all
- 20 g d'ametlles torrades i pelades
- 1 pessic de nou moscada
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva
- julivert (opcional)
- sal iodada i pebre



Preparació

1. Coeu la ceba pelada i tallada fina dins d'una cassola amb l'oli fins que estigui estovada.
2. afegiu la coliflor neta i tallada a brots petits, juntament amb el brou o aigua i sal. Deixeu coure durant uns 20 minuts.
3. Coeu al vapor el bròquil tallat a brots. deixeu refredar en aigua freda, i reserveu.
4. Feu una picada amb l'all, les ametlles i la nou moscada, i afegiu..... tot a la cassola passats els 20 minuts.
5. Un cop la coliflor és cuïta, tritureu.... tot procurant que quedi una crema homogènia.
6. Serviu..... decorada amb el bròquil i amb làmines d'ametlla torrada.

Font:

http://canalsalut.gencat.cat/ca/detalls/article/Crema_de_coliflor_broquil_i_ametlles (text manipulats)

Aquí teniu una recepta de cuina. Heu de pensar quins pronoms faríeu servir en els espais en blanc.

Papillota amb samfaina i cuscús

Ingredients per a 4 persones

2 carbassons
2 albergínies
1 pebrot verd
1 pebrot vermell petit
ceba
tomàquets
cuscús cuit
fulles de menta
2 cullerades d'oli d'oliva verge extra
1 culleradeta de paprika o pebre vermell dolç
pebre negre
sal



Preparació

1. Agafeu la verdura i talleu.... tota a daus.
2. Prepareu quadrats de paper: pinteiu.... la base amb oli i col·loqueu.... el cuscús (una cullerada per comensal).
3. Escalfeu el forn a 180 °C.
4. Col·loqueu..... barrejades a sobre el cuscús, i empolseu tot amb una mica de paprika, sal, pebre i un fil d'oli.
5. Tanqueu els paquets hermèticament i poseu..... al forn 15 min.
6. Agafeu els paquets i obriu-....., i després afegiu.... unes fulles de menta.

Font: https://www.cuina.cat/receptes/papillota-amb-samfaina-i-cuscus_30668_117.html (text manipulats)

Aquí teniu una recepta de cuina. Heu de pensar quins pronoms faríeu servir en els espais en blanc.

Barra de torró de pa, oli i xocolata

Ingredients per a 4 barres

Per a la mousse de xocolata: 80 g de nata líquida 35% mg, 100 g de llet, 70 g de sucre, 3 fulles gelatina, 150 g xocolata a la pedra Jolonch, 210 g de nata semimuntada 35% mg

Per al cruixent de pa amb oli: 200 g de torró de pa amb oli, 50 g d'oli oliva

Per al bany brillant: 500 g xocolata negra 70%, 500 g de mantega pomada

Altres: 1 presa de xocolata a la pedra Jolonch, Làmines d'or comestible (opcional)



Preparació

Per començar, escalfem en un cassó la nata líquida, amb la llet i el sucre, fins que arrenqui el bull. Mentrestant, trencuem la presa de xocolata Jolonch i posem en un bol.

Recuperem el cassó. afegim la gelatina hidratada i escorreguda al cassó de la nata calenta. En un vas americà, aboquem el contingut del cassó, (que és la llet+nata) amb la xocolata esmicolada i la gelatina. barregem amb el túrmix. reservem cobert amb paper film (perquè no s.... faci pell).

A continuació, muntem la mousse: posem la nata semi-muntada, que teníem reservada a la nevera, en un bol gros. afegim la trufa. ... barregem amb una llengua. posem dins de x parts de motlles de xocolatina. congelem 4 hores aproximadament.

Per fer el cruixent, tallem el torró de pa amb oli, ifonem al microones.afegim l'oli i barregem. aboquem damunt del motlle congelat. tornem al congelador.

Fem un bany brillant: fonem la xocolata al microones. Posem en el got del túrmix la xocolata i la mantega pomada. emulsionem amb el túrmix.

Per emplatar, desemmotllem la barra. ... posem damunt d'una reixeta. tirem per damunt el bany brillant de xocolata. ratllem una presa de xocolata pel damunt amb unes fulles d'or comestible.

Font: <https://www.ccma.cat/tv3/cuines/recepta/barra-de-torro-de-pa-oli-i-xocolata/9111/> (text manipulat)