

# Menū Exòtic

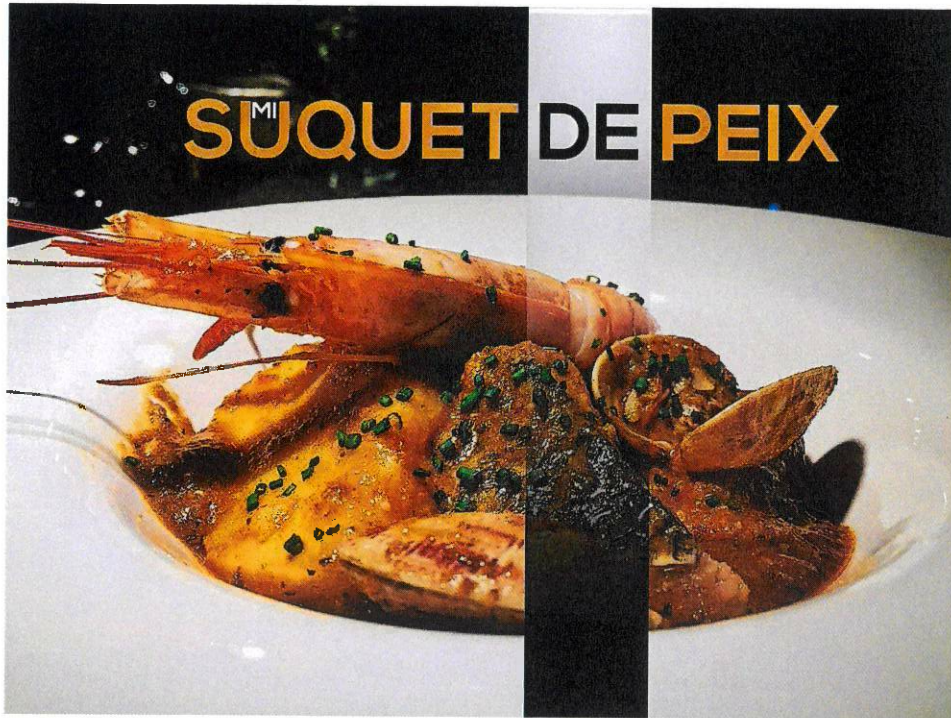
Esmeralda Holguin  
Juezeny Cabrea  
Cristina Alonso

1<sup>er</sup> Plat: Suquet de Peix

2<sup>on</sup> Plat: Pollastre Exòtic

Postres: Mango amb iogurt que  
i fruita vermella

## De la mar al plat



Si desitges delectar el teu paladar amb un exquisit plat tradicional de la zona, prepara't per a provar ingredients de la mar i especials per a aquest plat específic apetitós. És com tenir la mar en el paladar, un plat que et farà sentir i degustar olors d'un gran menja. Sense cap lloc a dubte, amb aquest plat esdevindreu la sensació d'una salsa cremosa i suau, que us portarà fins a un estat de benestar.

El suquet de peix és, evidentment, un plat per a persones que l'hi agradin massa el peix, però no per això el podran degustar les persones que no li agradin gaire aquest aliment. A més, aquest plat el feien antigament els pescadors quan tornaven de pescar amb el peix que no es venien, cosa que aquest plat és molt econòmic i fàcil de fer i post posar qualsevol peix i un bon assortiment de cloïsses i musclos per excel·lència de la zona. Per tant, vull que les persones que els degusten surtin ben satisfetes i ben servides.

*Esmeralda*



## POLLASTRE EXÒTIC

Si t'agrada el pollastre exquisit i t'agrada menjar-sovint, prova com aquest pollastre saborós i colorit et farà pensar diferent de la resta dels pollastres. És un pollastre exòtic i alhora clàssic que et porta a una sensació gustativa que no pots deixar d'experimentar. Sense dubtar-ho aquest pollastre et canviés la manera de veure el fàcil i senzill que és transformar el pollastre en un plat totalment vistós, suculent i potent.

El pollastre exòtic és, clarament un plat per als que saben de menjar bé, saludable i nutritiu, no serà necessari envejar altres plats. A més, es desfà a la boca, cosa que fa que sigui un pollastre elegant per excel·lència per a tot públic. És per això que si vols provar aquest plat l'adonaràs que ha sigut la millor elecció de la teva vida perquè no ho oblidaràs i el repetiràs cada vegada que et vingui de gust.

CNL

Juvezeny Cabrera

S2

## Mango amb iogurt grec i fruita vermella



Una festa no està completa si no es serveixen unes postres exquisides, fresques i lleugeres després d'un àpat copios. Aquesta recepta és pot preparar amb diferents fruites exòtiques, com el maracujà. La seva combinació de colors alegres ens deixa una sensació refrescant, **és com tenir** l'arc iris davant dels nostres ulls. **Sense cap lloc a dubtes**, amb aquestes postres fàcils de preparar i econòmiques aconseguirem un menú perfecte.

La copa de mango amb iogurt grec acompanyat per fruits vermells és, **evidentment**, una mescla de sabors al·lucinants. El iogurt cremós, l'acides dels fruits vermells, la dolçor i l'olor particular del mango no et deixaran indiferent, **però no per això** deixa de ser un plat saludable i nutritiu. **A més**, els més valents poden posar a les copes unes gotes de qualsevol licor, **cosa que** converteix les postres **per excel·lència** en una combinació explosiva per al nostre paladar. **Per tant**, crec que aquestes delicioses postres agradaran i sorprendran a tots els participants a la celebració dels 30 anys del Consorci per a la Normalització Lingüística.