

MENÚ 1 dinar

Temps d'elaboració: 30 min.

Cost aproximat: 7,2 euros /
2 persones

Plats:

Timbal de verduretes
i patates

Llom cruixent amb
xampinyons

Figues amb *mousse*
de iogurt

Timbal de verduretes i patates

Ingredients per a 2 persones

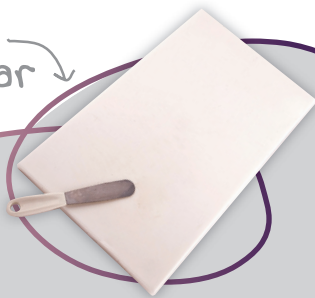
- 300g de mongetes tendres (si són congelades,
1/3 d'una bossa de quilo)
- 2 patates mitjanes (200 g)
- 1 porro (80 g)
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva
- 1 gra d'all pelat
- sal

Estris necessaris

ganivet



taula
de tallar



escorredor



olla



Timbal de verduretes i patates

Elaboració

- 1 Traieu les fulles verdes del porro i renteu-lo amb aigua freda.
- 2 Renteu les mongetes i talleu-les. Renteu també les dues patates sense treure'ls la pell.
- 3 En una olla amb aigua freda i una mica de sal, poseu l'all, les mongetes, el porro i les patates.
- 4 Poseu l'olla a bullir a foc viu uns 20 minuts. Escorreu els ingredients un cop siguin cuits.
- 5 Peleu les patates i talleu-les a làmines gruixudes.
- 6 Talleu el porro en quatre trossos.



Idees

Presentació: Agafeu un plat i munteu el timbal en aquest ordre: una capa de patates, una de porro i una de mongetes tendres, i així successivament fins que tingueu dues capes de cada ingredient intercalades. Amaniu el timbal amb un rajolí d'oli d'oliva verge.

Consell pràctic: Si feu servir un motlle rodó sense fons la presentació us quedarà perfecta.

