

La recepta

Macedònia de maduixes i taronja amb gelatina d'espècies

Ingredients (per a 5 persones)

- 300 g de maduixes i taronja (en altres èpoques, es poden escollir altres fruites de temporada)
- 50 g de sucre
- 3 fulles de gelatina
- 300 ml d'aigua
- 100 ml de suc de taronja (en altres èpoques de l'any, es poden escollir altres fruites de temporada)
- ½ beina de vainilla
- canyella
- pell de llimona
- pell de taronja
- menta fresca

Preparació

1. Renteu i talleu a trossos les fruites.
2. Hidrateu les fulles de gelatina amb aigua freda durant uns minuts.

3. En un cassó, poseu els 300 ml d'aigua, el sucre, el suc i les espècies. Remeneu i arrenqueu-li el bull durant uns segons. Reserveu-ho.

4. Escorreu la gelatina i afegiu-la al líquid calent. Remeneu-ho tot plegat fins que es dissolgui completament. Coleu-ho.

5. Aboqueu-ho en un recipient ample i poseu-ho a la nevera unes

hores fins que qualli.

6. Agafeu la gelatina i remeneu-la perquè quedi com una salsa.

7. Disposeu la fruita tallada en un plat i cobriu-la amb la gelatina remenada. Decoreu amb les fulles de menta fresca i ratlleu una mica de la pell dels cítrics per sobre.

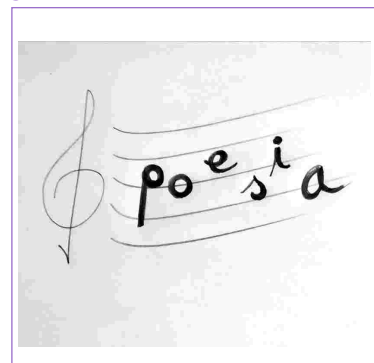
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Sudoku

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 | | 4 | | | | 2 |
| 4 | 9 | | | 2 | 3 | | | 5 |
| | | | | | 5 | | 9 | |
| 5 | 6 | | | 1 | | | | |
| | | | 4 | | | | 2 | |
| 9 | 1 | | | 8 | | | 3 | |
| | 4 | 1 | 9 | 3 | | | 5 | |
| 6 | | | | | | | 4 | 9 |
| | 8 | 9 | | | | 7 | 1 | |

La vinyeta de...

Jaume Parera



Hospital General de Granollers
Hospital Universitari
Fundació Privada Hospital Asil de Granollers

CONNECTA AMB L'HOSPITAL



hggranollers



Hospital General de Granollers



hospital_granollers



fundacioprivada.hospitalasildegranollers