

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.

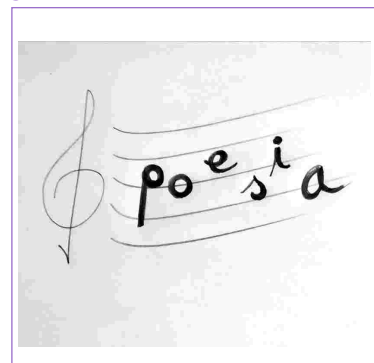
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

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_granollers



Hospital General de Granollers



fundacioprivada.hospitalasildegranollers