

TALLER D'APERITIVUS DE NADAL

RECEPTA 1

Ingredients:

- 1-2 carbassons
- 200 g de cigrons
- 1/2 poma rallada
- Polsim de gingebre
- 100 g de formatge fresc batut o mató
- 3 CS d'oli d'oliva
- Sal i pebre al gust

RECEPTA 2

Ingredients:

- 1 moniato
- 2 remolatxes
- Oli d'oliva
- Sal, pebre i espècies al gust (ex. herbes provençals, pebre vermell, etc.)

RECEPTA 3

Ingredients:

- 150g de bolets
- 1/2 ceba
- 1/2 poma
- 25 g d'anacards
- Sal
- Curri
- Oli d'oliva verge extra

RECEPTA 4

Ingredients:

- 300g mongeta vermella
- 1 alvocat
- 1 ceba morada
- Suc 1 llimona + 1/2 taronja
- Fulles de coriandre
- 2-4 CS oli oliva
- 1CS de vinagre de poma
- Sal i pebre al gust

RECEPTA 5

Ingredients:

- Brots, xerris i ceba morada
- Pastanaga rallada
- Pistatxos
- Pera (o altres fruites)
- Gambes petites
- 1CS de mostassa
- Suc 1/2 llimona
- 2CS d'oli + sal

RECEPTA 6

Ingredients:

- 1/2 dent d'all
- 200 g pebrots del "piquillo"
- 60 g de nous
- 3 CS de flocs d'avena
- 1 CS tomàquet natural
- 2 CS oli oliva
- Suc de 1/2 llimona
- Polsim de sal i comí