



**MÉS DE**

**"S/S"**

**RECEPTES...**

*Alumnes de 1r d'ESO*

*Institut Manresa Sis*

# PANCAKES DE CIVADA I PLÀTAN

PER ROSA BARDÉS

## Ingredients

Per 12 pancakes

- 3 plàtans madurs
- 12 cullerades soperes de flocs de civada
- 3 ous
- canyella
- Oli de coco o mantega
- \* Xocolata (opcional)



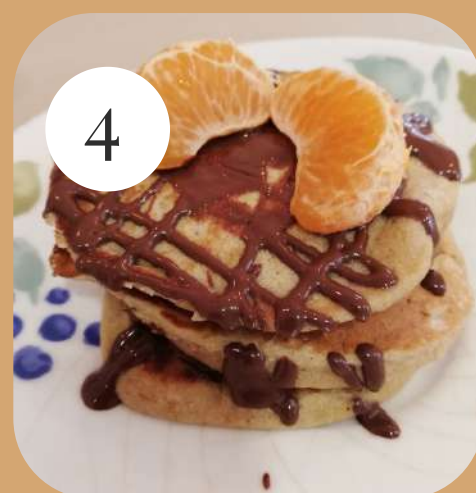
Xafar el plàtan amb una forquilla i posar tots els ingredients en un bol.



Triturar tots els ingredients amb una batedora. El plàtan, la civada, els ous i la canyella.



Escalfar a foc mig una paella antiadherent amb una miqueta d'oli de coco o mantega, tirar-hi un parell de cullerades de la massa per cada un. Esperar que es daurin i desenganxin de la paella abans de dona'ls-hi la volta.



Defer la xocolata amb una mica d'oli de coco o mantega al microones o al bany maria i tirar-la per sobre o afegir mermelada, fruita, nata, allà la vostra imaginació! A gaudir-ho!!!!

# GALETES DE MANTEGA

PER BERTA CARRASCO

## Ingredients

- 125g de mantega
- 160g de sucre
- 450g de farina
- 2 ous
- 1 sobre de llevadura
- 1 pessic de sal
- Motlles per galetes



Barreja tots els ingredients (la mantega a temperatura ambient). I barreja bé, fins que quedi una massa que no s'enganxi. Poseu en un bol i porta-ho a la nevera 30 min.



Estira bé la massa fins a obtenir una capa de uns 4-5mm. M'entrestant escalfem el forn a 180°.



Amb els motlles de les galetes els anem clavant a la massa per tal de poder aconseguir la forma que volem. Repetir aquest pas fins que no quedi massa.



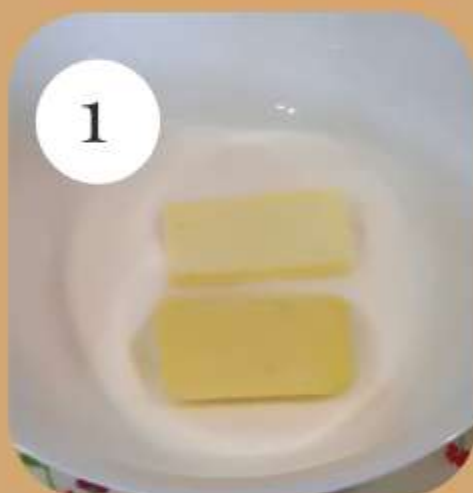
Possar-ho al forn durat 10 minuts. Es important que no es torrin molt. I a menjar!!

# GALETES DE PASCUA

PER ÀXEL FLORES

## Ingredients

300g de farina.  
180g de mantega.  
1 sobre de sucre de vainilla.  
2 ous.  
1 pulsí de sal.  
1/2 sobre de llevat.



Barrejar la mantega i el sucre.



Afegim l'ou i la resta d'ingredients.



Posar una mica de farina a sobre del marvre i amassar la massa.



Estirar la massa amb el corró i treure les galetes amb el motlle.

Posar les galetes en una safata de forn untada de mantega i pintarles amb el rovell de l'ou. Després les enforbarem a 180-200 graus durant 20 min.

# CREPS CASSOLANS

PER ÈRIC LOPERA



El primer pas es preparar a la cuina tots els ingredients. Les quantitats indicades sortiran 4 creps.



IBatem l'ou, afegim la farina, la llet, la mantega, la sal i el sucre. remanem bé fins que queda una textura ben fina.



Posem una paella antiadherent al foc i afegim una mica de olia. Quan estigui calent afegirem un caçó del preparat. Quan es vagi posant la massa daurada la girarem per l'altre costat



Quan el crep estigui cuit al retirem de la paella amb molt de compte i ja està llest per posar-hi el que tu vulguis: salat (pernil dolç i formatge) o dolç (Nutella)

# MAGDALENES

Per Guiomar Delgado

## Ingredients

Per a 12 magdalenes:

- 2 ous
- 175 g de sucre
- 60 ml de llet
- 190 ml d'oli
- 210 g de farina
- 5 g de llevat
- Un pessic de sal
- Canyella en pols
- Ratlladura de llimona



1 Barreja els ous i el sucre en un bol. En un altre bol barreja la llet i l'oli i quan acabis ajunta els dos continguts.



2 Per separat barreja la farina, el llevat, la sal, la canyella i la llimona. Quan estigui barrejat homogèniament ajunta-ho amb l'altra barreja.



3 Bat la barreja a marxa rapida durant una estona i després tapa la massa amb un drap i deixa-la reposar a la nevera una hora com a minim.



4 Preescalfa el forn a 250 °C, mentrestant posa la massa en els motlles i cou-les a 210 °C durant 14-16 minuts



# PASTIS DE IOGURT AL VAPOR

PER CARLOTA LLASERA

## Ingredients

- un pesic de sal
- 1 got de sucre
- mig got de oli
- 3 ous
- 2 gots de farina
- 1 got de Xocolata en pols (opcional)
- un paquet de llevat
- mig got de llet
- mig got de iogurt



Posar tots els ingredients en un bol.

Triturar tots els ingredients amb una batedora.



Posat tota la massa a un motlle amb oli i farina per què no s'enganxi. Després ficar el motlle amb una olla al vapor i deixem fer a foc encès 1h i 30 min.

Despres de 1h i 30 min, es treu el pastis de l'olla i hi pots afegir mermelada, fruita, nata, allà la vostra imaginació! A gaudir-ho!!!!

# MACARRONS

PER IAN PRIETO

## Ingredients

Per fer 4 plats

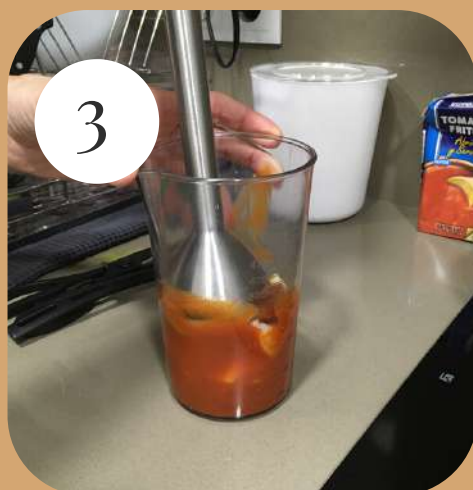
- aigua
- macarrons
- sal
- carn picada
- oli
- ceba
- tomàquet fregit
- \* formatge (opcional)



Posa una mica de oli a l'olla i sofreix la carn



Mentrestant posa l'aigua a bullir i posa la sal i els macarrons



Despres posa en un recipient el tomaquet i la ceba i triturala



Posa els macarrons en un plat i la carn si tu vols posa el tomaquet amb ceba per donar-li una mica de sabor i... A gaudir-ho!!!!



# POLLASTRE A LA CERVESA

PER LIA VIGUERA

## Ingredients:

- 1- 8 Cuixes de pollastre
- 2- 2 Cebes.
- 3- 20g de pebre negre en gra.
- 4- Oli.
- 5- Sal.
- 6- 0,5 l de cervesa.

## passos:

- 1- salar el pollastre i rostir-lo bé a la cassola, amb un raig d'oli i retirar-lo.



2- pelar les cebes i tallar-les en juliana, afegir-les a la cassola



4- Finalment tirem la cervesa, deixem que bulli 5 minuts, ho tapem amb el foc baix i després ho deixem fins que es quedi tou.



3- quan estigui rostida afegim el pebre negre en gra i el pollastre.



# ARROS AMB LLET

PER GUILLEM MARTINEZ

## Ingredients

Per a 6 persones

- 1 litre i mig de llet sencera
- 200 g de arroz
- 3-4 tires de pell de llimona
- 4-5 tires de pell de taronja
- 1 pal de canyella
- una mica de sal
- 230 g de sucre



Agafem la llet, l'arros, les tires de pell de la llimona, la taronja i el pal de canyella



Posa la llet i l'arros en una cassola



45 minuts a foc mig

# GALETES DE XOCOLATA

Guillem Fonts i Palau

## Ingredients

- Farina 250g
- Oli d'oliva 100g
- Sucre 75g
- Un ou
- Una cullaredeta de llevat
- Un pessic de sal
- Trocets de xocolata 150g



1.- Barregem el sucre, l'oli, la sal, el llevat i l'ou en un bol.



2.- Afegim la farina tamitzada i barregem fins que quedi una massa homogènea.



3.- Hi afegim els trossets de xocolata i ho tapem amb paper film sense deixar aire, ho guardem 4 hores a la nevera.



4.- Fem boletes amb les mans i les aixafem, les posem ben separades en una placa de forn, 15-20 min a 190°C.



5.- Treiem les galetes del forn i les deixem refredar.



6.- Bon profit!

# PASSTÍS

PER ALBA PLA

## INGREDIENTS:

- 3 ous
- 100g de sucre morè
- 100g d'oli d'oliva
- un iugurt de llimona
- 170g de farina
- 1 sobre de llevadura Royal

## PROCEDIMENT:

1-Batre els tres ous amb el sucre durant 2 min.

2-Amb la barreja feta, afegeix l'oli d'oliva i el iugurt.

3-Per últim, afegeix la farina i seguidament la llevadura

També, si vols hi pots afegir gotes de xocolata, avellanes...



# CREPS

PER ÈRIC GANNAU

## 1 Ingredients

La recepta dels Creps

- 250 gr de farina
- 4 ous
- 500 ml de llet
- Mantega



Agafa la farina amb un vol força gran.

2



Trenca els ous i els fem amb el vol juntament amb la farina.

3



Agafem la llet i ho posem al mateix vol de la farina i els 4 ous.  
Llavors ho agafem tot i ho barrejem amb la batidora.

4



Llavors agafem un culler i agafem la barreja amb la paella ven calenta i afajim una mica de mantega i ja pots començar a fer els creps i no en poses molta quantitat.  
Quan ja tingus el crep fer el pots omplir de l'ho que tu vulguis.  
asparem que t'agradi bon profit.

# CREPS

PER CLAUDIA TORRA

## Ingredients

- 3 ous
- 150g de farina
- 1/8 de litre de llet
- un pessic de sal
- 2 CS d'oli o mantega



Posar tots els ingredients en un bol



Triturar tots els ingredients amb una batedora. Fins que quedi una pasta una mica líquida i sense grumolls.



Escalfar a foc mig una paella. Després untes la paella amb una mica de oli o mantega i amb un cullerot hi poses la pasta i esperes a que es dauri per donar-li la volta.



Quan les hagi tret del foc els hi pots afegir el que et vingui de gust: xocolata, platan, formatge, pernil dolc...





# CHOCOTORTA

Feta per Dante Yriarte

## Ingredients

Per nou porcions

- 400grams de galetes rectangulars
- Un pot de dulce de leche
- 400ml de llet
- 100ml de cafè
- Un pot de formatge blanc cremos.



Barregem el dulce de leche amb el formatge i escalfem la llet amb el cafè



Mullem les galetes a la llet i les anem col·locant per la nostra base



Ara que ja hem ficat les galetes fiquem una capa de dulce de leche amb formatge blanc



Anem alternant una c.apa de galeta i una de dulce de leche fins que ja no volguem més i aquest serà el resultat-

# PA DE PESSIC DE IOGURT AMB TROSSETS DE POMA

Joan Carrasco Vidal

## Ingredients:

- 1 iogurt de llimona o natural.
- 3 iogurts de farina.
- 2 iogurts de sucre.
- 1 iogurt d'oli d'oliva.
- 1 sobre de llevat Royal.
- Ratlladura de llimona.
- 3 ous
- 1 poma



1  
ENS PREPAREM TOTS ELS INGREDIENTS.



2  
POSEM EL IOGURT, LA FARINA, EL SUCRE, L'OLI, EL SOBRE DE LLEVAT I ELS OUS.



3  
I HO TRITUREM TOT.



4  
RATLLEM LA L LIMONA.

# PA DE PESSIC DE IOGURT AMB TROSSETS DE POMA

JOAN CARRASCO VIDAL



5

TALLEM A DAUS LA POMA.



6

AFEGIM LA POMA AL RECIPIENT QUE TENIEM TOT TRITURAT I HO REMENEM AMB UNA CULLERA.



7

HO POSEM EN UNA BANDEJA DE VIDRE PRÈVIAMENT UNTADA AMB OLI I HO POSEM AL FORN A 170° C A BAIX DURANT UNS 30 MINUTS.



8

HO TREIEM DEL FORN I JA ENS HO PODEM MENJAR. BON PROFIT.

# ARRÒS DE VERDURES

Per Eloi Mateo Van Heuvelen

## Ingredients

Per 4 persones

- Arròs 300g
- Oli Una cullerada gran
- Pebrots 2
- Carbassó 1
- Curri una cullerada
- Pimentó una cullerada
- Ceba 1
- Pastanaga 2
- Orenga una cullerada
- Aigua 1l
- Formatge



Agafeu les verdures i les peleu, llavors talleu totes les verdures a quadradets. Llavors és posa l'oli a la cassola.



Quan l'oli està calent tires les verdures, per a fer el sofregit.

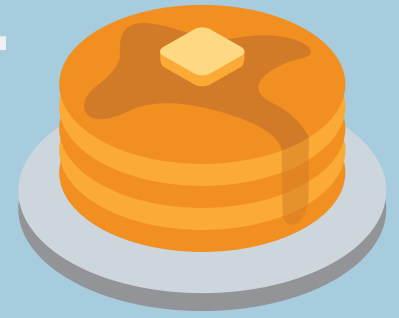


Després tires l'aigua a l'olla, i també l'arròs. Llavors li tires les espècies curri, orenga i pimentó.



Quan l'arròs estigui al punt, ja està preparat per a menjar, bon profit. Si vols pots afegir-hi una mica de formatge.

# pancakes



PER NOA GÓMEZ

## Ingredients

- 1 tasa de farina
- 1/2 tasa de llet
- 1 ou
- 1 cullerada de mantega



**Primer poses tots els ingredients em les seves mesures en un recipien**



**Després en una batidora o algo ho barreges tot**



**Quan ja ho tinguis deixa que la paella es calenti em una mica d'oli i mantega**



**Vas abocant la barrega a la paella, li has d'anar donant la volta i ja estara llest si vols li pots ficar sirop**

RECEPTE

# PURÉ DE PATATES

PER NIL MARTÍNEZ

## INGREDIENTS

PER QUATRE PERSONES:

- 800g de patates
- 350g d'aigua
- Sal al gust
- 50g d'oli
- 25g de mantega

1



Posa la "papallona" de la termomix i afageix les patates a daus, sal i l'aigua. Programa a la termomix temperatura varoma velocitat 1, 20 minuts.

2



Afageix l'oli i la mantega, Programa 30 segons a velocista 5-10. BON PROFIT!!!!!!

# PASTA DE FULL AMB FRUITES

PER ABRIL ALCOBET

## INGREDIENTS

- Una làmina de pasta de full
- Fruites
- Crema pastissera
- 1 ou
- Melmelada de préssec



Primer preparem la pasta de full, doblegem els costats i amb una forquilla punxem al mig.

La posem al forn a 200°C entre 15-20 minuts. Després posem la crema.



Tallem les fruites i després les colliquem a sobre de la pasta de full. I per últim posem la melmelada per sobre la fruita.

# GOMINOLES DE LIMONA

PER GIL MENDEZ

## Ingredients

2 fulles de gelatina  
200 g de fanta de llimona  
80 g de gelatina en pols  
sabor llimona  
20 g de sucre  
1 cullerada de caramel  
liquid  
1 cullerada de oli de girasol



1  
Agafa les fulles de gelatina i pose-les a hidratar en un bol amb aigua



2  
Agafa tots el ingredients i els poses a la thermomix i poses 10 segons velocitat 4



3  
Agafa les gelatines hidratades i afegeixles a la thermomix i posa 4minuts, 100 graus, velocitat 2. Mentrestant unta els motlles de bombons amb l'oli de girasol, quant la massa ja estigui feta possala a els motlles.

Deixa reposar les gominoles a la nevera 12 hores, llavors desmoltle les gominoles i arrebosseles amb sucre de llustre, i ja te les pots menjar.



# LLIMONADA

Emma Vilalta

## Ingredients

- ☐☐ 2 llimones
- ☐ Aigua
- ☐ Sucre

1



Per començar, talla les llimones per la meitat.

2



A continuació, expremem el suc de la llimona.

## Material

- Una exprimidora.
- Ganivet i fusta de tallar.
- Recipient per posar la llimonada.

3



Un cop teniu els suc de la llimona, afegiu tant sucre i aigua com vulgueu. Però tingueu en compte que el suc té un gust molt potent!, així que millor que en fiquen molta aigua. Podeu anar-lo tastant per veure com queda.

4



Això sí: sempre heu de remenar! Un cop ben barejat, ja estarà a punt per beure!

# TRUITA DE XIPS I CRISPETES

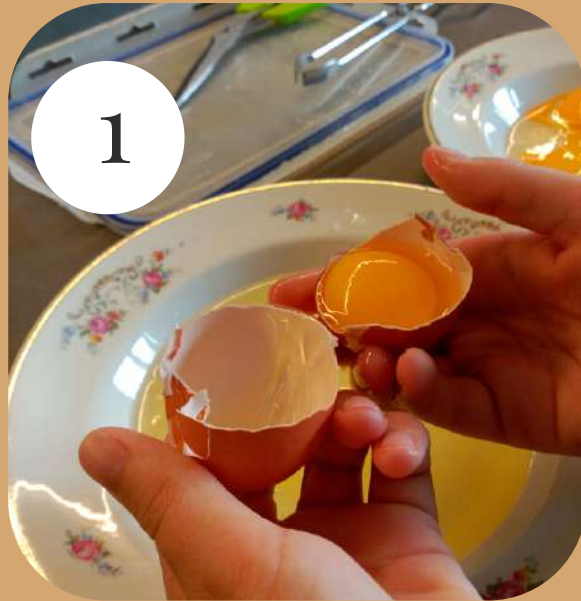
PER POL I MAR TINTORÉ

## Ingredients

-8 ous

-100g de  
xips

-100g de  
crispetes



Agafa els ous i separa la clara del rovell.



Monta la clara a punt de neu. i bat el rovell.



Posa en un bol el rovell, les crispetes i les xips. Un cop fet això, afegeix la clara a punt de neu.



Tritura-ho tot i barreja-ho bé. Llavors escalfa la paella, i posa la "masa" intentant que quedi de forma rodona. Al cap d'una estona, gira la truita i serveix-la. Bon profit!

# PASTÍS DE PASTANAGA SENSE GLUTEN

PER ONA FLORES

## Ingredients:

Per a 4 persones.

- 250g de Pastanagues.
- 150ml d'oli de girasol.
- 100g de sucre.
- 4 ous.
- 200g de farina sense gluten (pots ficar-la normal).
- 1 sobre de llevat.

## Decoració:

Aquest pastís queda molt bé sense decoració però si hi vols posar algo aquí tens alguns consells.

- Cobertura de Xocolata.
- Confetti de Sucre.
- Lletres de Sucre.
- Pepitas de Xocolata.
- Bunyets de Nata pel voltant.
- Crema Pastissera.
- Canyella.
- Sucre Glace.
- Mermelada de Pressec.

1



Tritureu les Pastanagues amb l'oli de Girasol (Termomix), fins que quedi com una pasta.

2



Posem els ous en un bol (sense la closca), després afegim el sucre i ho barregem bé. Afegim la pasta de pastanaga i oli de girasol, i per acabar hi afegim la farina i el llevat.

3



Quan ja ho tenim ven barrejat, ho posem en un motllo (si el motllo no és desmuntable, posa-hi oli o mantega per que no s'enganxi). Ho posem al forn a 180° una mitja hora.

4



Passada la mitja hora, ho treiem del forn i ho punxem un cop amb un palillo, si el palillo surt net ja està prou cuit.

Ara feu volar la Imaginació i decoreu-lo com vulgueu!

\*Important, si obriu el forn abans dels 30 minuts el pastís baixarà i no quedarà tant bé!

# SPAGUETIS AMB TOMÀQUET

PER AMAIUR ALKORTA

## Ingredients

- Oli de girasol
- Sal
- Aigua
- La meitat d'un paquet d'espaguetis
- Tomàquet fregit

1



Posa aigua fins la meitat de l'olla. Despres cal posar l'olla al foc.

2



Quan l'aigua estigui bullint, llença els espaguetis a l'aigua junt amb un pesic de sal i un rajoli d'oli. Espera 8 min.

3

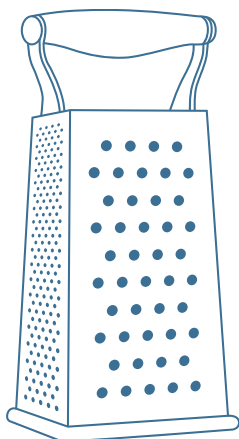
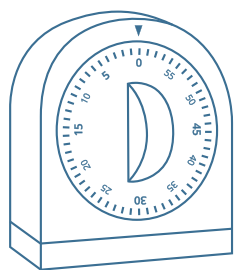
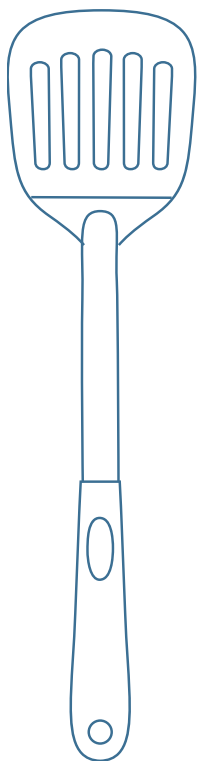


Posa els espaguetis al colador. Fica el tomàquet fregit a una olla i calental.

4



Barrejar tot i bon profit.



RECEPTA COMPLETA

PRIMER PLAT

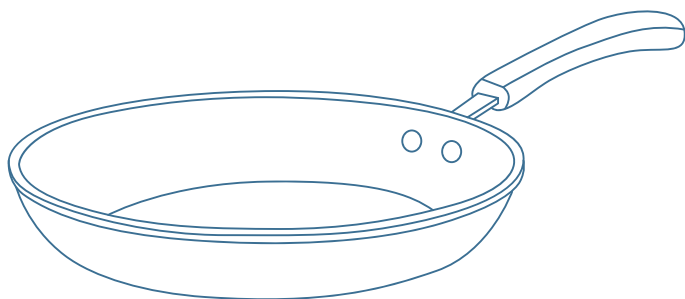
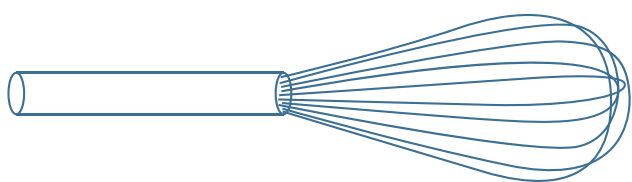
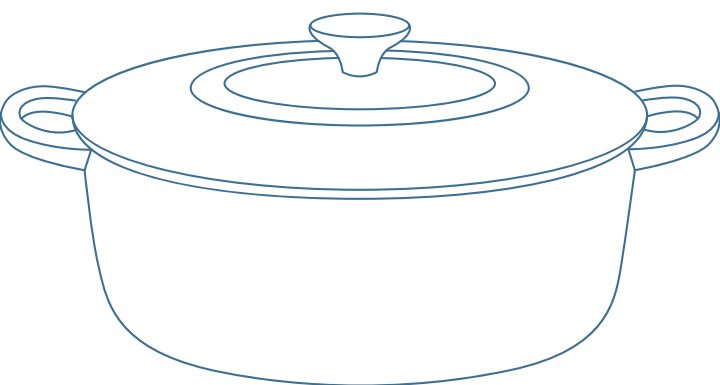
Macarrons amb salsa Alfredo

SEGON PLAT

Escalopa arrebossada

POSTRE

Maduixes amb nata



PER ELISABET ROVIRA

# INGREDIENTS

## Macarrons

25 gr de mantega

115 ml de llet condensada

Sal

Pebre

Formatge rallat

Julivert

Macarrons

## Escalopa arrebossada

8 talls petits i fins de escalopa per arrebossar

Farina

Sal

## Maduixes amb nata

Nata de pot

Maduixes

Xocolata

## PRIMER PLAT

# Macarrons amb salsa Alfredo



Posa en una olla mantega i deixa que es defaci, després afegeix la llet condensada, i fica també sal pebre i una mica de julivert, barreja i deixa que bulli.



Mentrestant posa a bullir aigua en una altra olla, quan bulli tira-hi els macarrons i deixa que es bullin.



Quan estiguin bullits i la salsa feta escorra els macarrons i posa-hi formatge rallat per sobre després tira la salsa i barrega.



Finalment guarneix-ho.

SEGON PLAT

# Escalopa arrebosada



Agafa els talls de  
escalopa i posals en un  
plat.



Arrebossa l'  
escalopa.



Posa oli en una paella i  
quan estigui calenta, cou  
tots els talls.



Agafa quatre plats i  
reperteix els talls,  
guarneix.

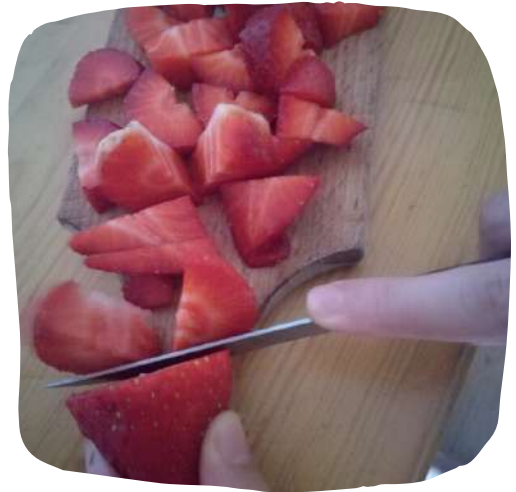


## POSTRES

# Maduixes amb nata



Agafa cinc maduixes i rentales.



Talleles en trossos petits.



Posa nata de pot en un got alt i després uns trossets de maduixa i així fins que tens tot el got ple.



Finalment guarnei-xo amb uns trossets de xocolata o una altra maduixa

# MAGDALENES DE XOCOLATA

PER ONA SOLER RUBÍ

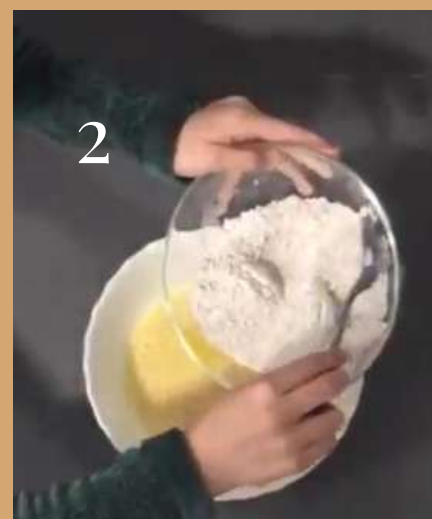
## Ingredients

Per 13 Magdalenes

- 130 gr de farina
- 120 gr de sucre
- 50 ml de llet
- 120 ml de oli
- 40 gr de cacao
- 1 sobre de llevat
- 2 ous



En un bol posem la farina, el cacau, el llevat i ho barregem.



En un altre bol hi posem els ous el sucre i l'oli. Posem les dues masses en un bol i ho barregem fins que formin una sola massa.



Posem la massa en els motlles i al forn a 180 graus durant 12 minuts.



Quan ho treiem del forn les deixem refredar i ja estan a punt per menjar!!!

# MAGDALENES

## De Paula Jorba

## Ingredients

Per a unes 22 magdalenes

- Un iogurt.
- Oli
- Farina
- Sucre
- Un sobre de llevat
- 3 ous

## Mesures

- 1 pot de iogurt

El que ve ara es tot amb la mesura del pot de iogurt.

- 1 d'oli de girasol.
- 2 de sucre.
- 3 de farina.



Primer agafes tots els ingredients i els tires en un vol (primer el iogurt perquè així ja tens un recipient amb la mesura que fa falta)



Després ho barreges tot fins que quedi com una massa però bastant més líquid.



Poses els motlles en la safata del forn i els-hi poses la massa.



Per últim ho poses al forn mitja hora a 180 graus. I ja està!

# PASTIS DE CACAO

PER NAHUEL RINALDI

## PASTÍS DE CACAO INGREDIENTS:

3 ous, 1 iogurt natural, 2 mesures de iogurt de sucre, mantega, mitja mesura de iogurt d'oli de gira-sol, 2 mides i mitja de iogurt de farina, 1 sobre de llevat en pols, cacau en pols, 1 culleradeta de ratlladura de taronja.



anem a procedir a realitzar un pastís de cacau. preescalfar el forn a 180°. trenqui els ous en un bol i bat-los amb el sucre, amb varetes, fins que estiguin escumosos. afegiu el iogurt, l'oli, la ratlladura de taronja i tres cullerades de cacau, i Revuelva fins a incorporar.



afegiu la barreja anterior amb la farina domesticada, amb el llevat i revuelva. greixatge el motlle amb una mica de mantega



greixatge el motlle amb una mica de mantega i aboqui la massa en ell. fornegeu el pastís per uns vinti-sinc minuts.



punxar el centre amb un escuradents de dents; si surt net està llest, si no, continuï cuinant per cinc minuts més.

# MAGDALENES CASOLANES

PER ADRIANA VERDÉS



## INGREDIENTS

- 350 GR DE FARINA DE BLAT
- 200 ML D'OLI D'OLIVA
- 250 ML DE LLET
- 3 OUS
- 150 GR DE SUCRE
- 1 PESSIC DE SAL
- 1 SOBRE DE LLEVADURA DE PASTISSERIA DE 17 GR
- LA RATLLADURA DE 1/2 LLIMONA



# EL PAS A PAS



1. PRIMER POSEM ELS 3 OUS, TOT SEGUIT HI POSEM EL SUCRE I REMENEM.
2. DESPRÉS HI RATLLEM UNA MICA DE LA PELA DE LLIMONA, I HI FIQUEM UN POLSIM DE SAL. REMENEM.
3. HI TIREM L'OLI I LA LLET MENTRE REMENEM.
4. TOT SEGUIT HI FICAREM LA FARINA I LA LLEVADURA DE PASTISSERIA PASSANT-HO PEL COLADOR. REMENEM.
5. DEIXEM REPOSAR 30 MIN COM A MÍNIM A LA NEVERA.
6. POSEM LA MASSA ALS MOTLLE DE LES MAGDALENES. I ESPOLSEM UNA MICA DE SUCRE PEL DAMUNT
7. LES FIQUEM AL FORN A 200° ENTRE 15 i 20 MIN
8. I JA ESTAN LLESTES!!!



# LLIMONADA BRASILENYA

Per Ferran Peñaranda

## Ingredients

3 llimones  
2 tases d'aigua freda  
1 tassa de llet condensada  
30 grams de sucre per  
decorar:  
fulles de menta  
pell de llimona



Pela les llimones i talla-les a quarts, després licua-les i afegeix el sucre, la llet condensada i l'aigua. Serveix amb gel i decora amb la menta i la llimona.



# PIZZA

PER WIAM ELFARSSI

Ingredients





# MAGDALENES

Kuki Carreras

## Ingredients

Per a 4 persones

- 250g de farina
- 150g sucre
- Una mica de llimona  
rallada.
- 2 ous
- 125g de llet
- 125 de oli
- 1 culleradeta de  
vainilla
- 1/2 sobre de llevat



1  
Agafem tots els ingredients i els medim.



2  
. Agafem el sucre i els ous i els batem.



3  
Afegim la llet i l'oli, i remanem una mica més.



4  
Anem afegim a poc a poc la farina i el llevat.  
Per últim afegim la vainilla i la relladura de llimona



Posem la masa dintre els motlles de les magdalenes, i el i posem una mica de sucre per sobre.

6

Les posem al forn previament escalfat a 180 graus uns 15 minuts.



Deixe-les refredar i ja estan a punt per menjar!!!!

# FIDEUS AMB GAMBAS I SALSITXES

GUILLEM BARDINA

## Ingredients

Per a 4 persones:

- 1 ceba
- Salsitxes
- 500gr Fideus
- Sal i pebre
- 250gr gamba pelada
- 1 fulla de lleurer



Es tallen les salsitxes i es posen a fregir, quant son roses es tira la ceba picada, quant la ceba esta feta, es tiren las gambes



Quant tot esta bent sofregit i afegim els fideus i els rossegem una mica.



Ho cobrim amb aigua bullint, els bullim fins que estiguin al punt s'hi cal mes aigua s'hi afageix



Quant estan al punt es deixen reposar a la paella 5 minuts, i ja ho podem servir.

BON PROFIT

# OU AL PLAT DE SARAY

## Ingredients

Pot tomàquet

Pèsols

Pernil salat

Bacó

Xoriço

Ou



1  
Primer de tot es fa el bacó, el xoriço i el pernil salat



2  
Després de calentar-lo poses el tomàquet, els pesols, el pernil salat, el bacó i el xoriço



3  
i finalment es posa primer la yema i després l' ou i es posa al forn i hi ha d'estar 15 minuts.