

CUINEM APERITIUS

APERITIU DE PERNIL

ELABORACIÓ:

Agafem una barra de pa i la tallem en 8 talls, se li lleva la molla i s'introdueix una tros de pernil salat es posa a una bandeja i s'introdueix al forn 5 minuts i ja ho tenim llest per a presentar—ho a una safata.



INGREDIENTS: Pa, pernil saltat, forn, ganivet, safata per a presentar.

ENROSCATS

ELABORACIÓ:

Agafem una peça de pa de motlle i amb la mà l'aplanem perquè quedi molt fina, al damunt li posem un torç de pernil dolç i formatge amb atenció ho enrotllem com si fos un rul·lo. Ho tallem en 3 trossos i ho presentem amb la safata.



INGREDIENTS: Pa de motlle, pernil dolç, formatge, safata, ganivet.

FRANKFURT AMAGATS!

ELABORACIÓ:

Tallarem la pasta fullada a tires, a continuació enrotllem la pasta fullada al Frankfurt i ho anirem posant a la bandeja per a introduir-lo al forn 10 minuts. Per a presentar-ho ho posarem a una safata.



INGREDIENTS: Pasta fullada, frankfurt, ganivet, safata.

TOMATES EN SORPRESA!

ELABORACIÓ:

Netejarem les tomates xerri i les tallarem per la meitat, a continuació tallarem a quadrats formatge fresc i posarem un tros al mig dels dos trossos perquè no caigui introduïrem un escuradents. Ho posem a un plat per a servir.



INGREDIENTS: Tomates xerri, formatge fresc, ganivets.

APERITIUS DE SALAMI

ELABORACIÓ:

Agafarem un tros de salami i untarem filadèlfia ho enrotllem i clavaré 3 escuradents repartit pel tros a cada escuradent posarem una oliva i ho tallarem perquè siguin trossos d'aperitiu.



INGREDIENTS: salami, filadèlfia, olives, escuradents.

FRANKFURTS EN SALSA!

ELABORACIÓ:

Posarem les salsitxes de Frankfurt al forn durant 5 minuts, les tallarem a trossets i els posarem dins d'un vol. A part escalfarem tomata que tinguéssim fregida i la mesclarem amb la salsitxa, clavarem escuradents per a poder agafar els trossets per a menjar.



INGREDIENTS: salsitxa, tomata fregida, forn, ganivets, escuradents.