

Per començar el menú, una amanida fresca, original i molt vistosa. Fàcil de fer i amb molt de sabor.

Amanida de llagostins amb fruites tropicals

INGREDIENTS

- 24 llagostins
- 200 g de fulles d'amanida
- ½ ceba vermella i 12 tomàquets cherry
- 1 mango, ½ papaia i 1 alvocat
- Per la salsa: 2 fruites de la passió, cibulet, oli d'oliva, sal i pebre

1. Renta els llagostins i cou-los en aigua salada durant 3 minuts. Refresca'ls amb aigua gelada i pela'ls.
2. Per fer l'amaniment, talla les fruites de la passió per la meitat, retira'n la polpa i posa-la en un bol, afegeix-hi 50 ml d'oli, el cibulet net i picat, sal i pebre. Bat fins obtenir una salsa emulsionada.
3. Pela i talla la ceba i talla els tomàquets per la meitat
4. Talla en daus el mango, l'alvocat i la papaia.
5. Reparteix les fulles d'amanida en els plats, afegeix els llagostins, la fruita, els tomàquets i la ceba i ruixa-ho tot amb la salsa.

De segon un peix al forn banyat amb una beixamel de porro, molt suau i deliciós.

Lluç gratinada amb beixamel de porro

INGREDIENTS

- 4 talls de lluç
- 500 ml de llet
- 50 g de farina
- 30 g de mantega
- 1 porro
- Sal i pebre

1. Per fer la beixamel: sofregeix el porro picat en la mantega. Afegeix la farina i aboca la llet. Salpebra i deixa coure a foc lent sense parar de remenar fins a obtenir una beixamel clareta. Aboca-la en una font de forn.
2. Salpebra el lluç i daura'ls en una paella antiadherent ben calenta amb unes gotes d'oli.
3. Col·loca'ls en una font de forn. Aboca damunt la beixamel de manera que quedin coberts. Enfornar i servir.

Unes postres fàcils i refrescants. Ideal per pair bé el menjar.

Copes de fruita amb xocolata

INGREDIENTS

- 250 g de raïm
- 250 g de maduixes
- 2 pomes
- Xocolata negra (opcional)

1. Rentem i pelem les pomes. Les tallem a daus i les ruixem amb unes gotetes de llimona per evitar que s'oxidi.
2. Rentem les maduixes i les tallem a trossets.
3. Rentem el raïm.
4. Barregem les fruites en un bol i anem omplint les copes. Les reservem a la nevera.
5. Abans de servir trossegem la xocolata i la escampem sobre de la fruita (opcional)