

MILFULLES DE POMA, MADUIXA I PLÀTAN AMB MEL I NOUS

INGREDIENTS (4 persones)

- . 1 poma
- . 1 plàtan
- . 8 maduixes
- . 1 iogurt
- . 2 cullerades de mel
- . 1 grapat de nous pelades

ELABORACIÓ

1. Rentar la poma i les maduixes amb aigua abundant.
2. Tallar la poma a rodanxes de dalt a baix amb l'ajuda d'un ganivet, evitant el cor i les llavors.
3. Treure el peduncle de les maduixes i tallar a rodanxes fines de dalt a baix.
4. Pelar el plàtan i tallar-lo a rodanxes fines.
5. Muntar el milfulles al mig del plat començant per una rodanxa de poma, unes rodanxes de maduixa i de plàtan a sobre i una altra làmina de poma. Així fins a tres làmines de poma per plat.
6. Batre el iogurt fins que sigui una mica líquid i posar al voltant del milfulles com si fos una salsa. Posar un zig-zag de mel per sobre.
7. Acabar amb uns trossos de nous pelades al voltant.

OBSERVACIONS

NOTES:
