



RESTAURANT CASA RAMÓN

• BETXÍ •

Amanida

INGREDIENTS

- Carlotes morades
- Ceba tendra
- Api
- Enciam

ELABORACIÓ

Tallem les carlotes, la ceba, l'api i l'enciam.

MUNTEM EL PLAT

Fiquem al plat l'enciam com a llit i per sobre la carlota, la ceba i l'api. Per adobar-ho podem utilitzar oli i sal, una reducció de Mòdena o una vinagreta.

Bon profit!!



RESTAURANT CASA RAMÓN

• BETXÍ •

Cards a l'aragonesa

INGREDIENTS

- Cards
- Farina
- All porro
- Ceba
- Pebre
- Ametlles picades
- Sal

ELABORACIÓ

Per als cards: Netegem, tallem i bullim els cards.

Per a la beixamel: Fem un sofregit amb l'all porro, la ceba i una mica de sal i pebre. Quan ho tenim daurat, afegim la farina i deixem coure fins que es daure una mica. Afegim la llet a poquet a poquet i anem movent fins que espesse.

MUNTEM EL PLAT

Els cards a la part de baix com a llit, la beixamel recobrint-los com ens agrada i a sobre les ametlles picades.

Bon profit!!