



PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

ENROTLLAT DE CANSALADA, FORMATGE I ALVOCAT



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 4 talls de cansalada de panxeta
- 2 tomàquets cor de bou
- 1 alvocat
- 4 talls de formatge suau Plana de Vic
- 4 "tortitas"

ELABORACIÓ

Coem la cansalada a la planxa i la deixem refredar. UN cop freda la tallem a daus.

Tallem els tomàquets i l'alvocat a daus i ho barregem amb la cansalada.

Repartim en quatre parts i posem cadascuna al centre de cada "tortita".

Per enrotllar de manera que no ens caigui el farcit pels costats, pleguem una de les bandes fins a cobrir el farcit, aproximadament un terç; després pleguem els dos costats aproximadament una quarta part; per acabar i pel

costat que hem plegat primer, enrotllem la "tortita" sobre lla mateixa.

Repetim l'operació amb cada "tortita". Podem servir acompanyat d'amanida.

Bon profit!

Recepta elaborada per:

SAMBUCUS



www.topxefplanadevic.cat

L'Atmetlla del Vallès:
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67