

2.- Amanida de favetes

www.receptesdelaquima.cat/Inici/amanida%20de%20favetes.html

Aquesta amanida és un primer plat ideal per sopar tant a l'hivern com a l'estiu. El vaig tastar a casa la Glòria i em va agradar molt perquè és lleuger, fàcil de fer i combina amb qualsevol segon que vulguis preparar.

Ingredients

1 pot de favetes "baby" (150 g escorregudes)

20 avellanes crues (uns 50 g)

50 g de pernil ibèric ben finet

Un enciam

½ poma Pink Lady o similar (no farinosa)

Sal

Oli

Vinagre de Mòdena

Elaboració

Trossejar les avellanes, tallar el pernil en trossos petitets i pelar la poma i tallar-la a daus petits. Triar les fulles més tendres de l'enciam, rentar-les i tallar-les a l'estil juliana i posar-les en una plata.

Una mica abans de servir, posar sobre l'enciam les favetes escorregudes, les avellanes, la poma una mica d'oli, sal i un pèl de vinagre de Mòdena. Barrejar-ho i afegir el pernil per sobre.