

Milfulles de remolatxa i alvocat



Vaig trobar aquesta recepta en un llibre de receptes per aprimar-se. Ja afegiré la foto. La vam provar ahir a la nit per sopar i surt molt bona. També us haig de dir que no feu gaire de segon que atipa molt.

Per
2 persones

Temps:
10 min.

Ingredients:

- – 1 alvocat petit
- – 2 remolatxes petites
- – 40 gr. de formatge ricotta
- – vinagre de poma

- – 20 gr. de pinyons



Elaboració:

PAS 1: En una olla plena d'aigua, posa a bullir la remolatxa uns cinquanta minuts. Quan estigui freda, pela, escorre i talla a rodanxes fines. Pela l'alvocat, retira l'os i talla la polpa també a rodanxes.

PAS 2: Munta el milfulls col·locant primer una rodanxa de remolatxa seguida d'una rodanxa d'alvocat. Repeteix l'acció fins que el milfulls tingui l'alçada desitjada.

PAS 3: Esmicola el formatge ricotta i escampa'l sobre el milfulles. Amaneix amb vinagre de poma i decora amb uns pinyons que haurem torrat una mica.



Bon Profit!