



ENSALADA DE QUESO

Normatyw surowcowy:

- 1 paczka Mix sałat
- 5 plastrów szynki serrano
- 1 puszka kukurydzy
- 5g oliwki czarne
- 30g. pomidorków koktajlowych
- 40g. Sera koziego
- ocet balsamiczny



Sposób przygotowania:

Umyć sałatę oraz pomidory, odcedzić kukurydzę. Wsypać do miski sałatę, pomidory, kukurydzę oraz oliwki, wymieszać - ser kozi pokroić w paski lekko obsmażyć - udekorować sałatkę serem, szynka oraz polać octem balsamicznym

Maison La Pataleta

Natalia Fel IIN



PAELLA

Normatyw surowcowy:

- 1 pierś z kurczaka
- 250g. mieszanki owoców morza
- 500ml. bulionu warzywnego
- 1 paprykę czerwoną
- 1 papryka zielona
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula - sól, pieprz do smaku
- 2 szklanki ryżu
- szklanka białego wytrawnego wina
- 50ml oliwi
- łyżeczka kurkumy
- cytryna



Sposób przygotowania:

Na dużej patelni rozgrzać oliwę , podsmażyć paprykę i cebulę pokrojone w kostkę . Dodać starty czosnek oraz pierś z kurczaka, gdy wszystko się przyrumieni dodać owoce morza. Zalać składniki bulionem oraz winem, dodać ryż oraz kurkumę. Pozostawić na małym ogniu przez 20 minut, tak aby ryż był lekko twardy. Najlepiej podawać z cytryną pokrojoną w ćwiartki.

Maison La Pataleta
Natalia Fel IIN