

CURS DE CUINA

Amb motiu de les Festes Nadalenques l'Ajuntament ha organitzat un Cours de Cuina de Nadal impartit per Pili Sales. Degut a l'elevat nombre d'inscripcions s'han fet dos tornos de dues sessions cadascun. El primer torn ha tingut lloc els dies 9 i 11 de desembre amb 18 alumnes i el segon els dies 16 i 18 amb 17 alumnes.

Pili ha ensenyat a les alumnes com elaborar dos complets menús de Nadal. Un primer menú ha consistit en "Vieires gratinades farcides amb marisc", "Tournedos de salmó amb

bolets" i "Pastís de formatge amb aroma de taronja". I un segon menú format per una "Crema de marisc", "Mil fulles de bolets", "Paletilla de xai rellena" i "Cruixent de plàtan". Tots dos menús elaborats amb verdures i fruites i d'altres ingredients molt fàcils de trobar en qualsevol botiga.

Veritablement les participants han gaudit amb estes classes de cuina de Nadal i de ben segur que ho aprofitaran en l'elaboració dels àpats per aquestes Festes. Bon profit !!!

