

La Recepta de l'Escola Turisme del Baix Penedès

TÀRTAR DE MANGO

Ingredients (per a 4 persones):

4 mangos
¼ kg de xampinyons frescos
2 carbassons
200 g de carn de cranc amb oli

Per a la vinagreta:

Suc de 3 llimones
2 parts d'oli
8 fulles d'alfàbrega tallades petites

Elaboració:

Ho piquem tot ben picat, però vigilant que no quedi com una pasta, ja que els ingredients han de mantenir la seva textura, i ho barregem amb la vinagreta.

Un cop tinguem el tàrtar a punt, el deixem reposar una hora aproximadament a la nevera.

A l'hora de servir-lo quedarà més ben presentat si l'empletem utilitzant petits motlles individuals rodons.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell