



Enfilades de fruites

Receptari d'hivern. Diputació de Barcelona.

Ingredients per a quatre persones

- 1 mango
- 2 pomes
- 1 pera
- 2 plàtans
- 2 taronges
- 1 llimona
- 100 g de sucre
- 1 cullerada soperada de rom
- 2 cullerades soperes de Cointreau



Elaboració

1. Es renten bé les fruites i es tallen a talls grossos (excepte les taronges).
2. Es reguen amb al suc de la llimona.
3. S'enfilen les fruites en un pinxo, alternant els colors i les varietats.
4. Es renten bé les taronges, se'n ratlla la pell i es posa a coure en un cassó, juntament amb el seu suc, 60 g de sucre i els licors, fins que quedi reduït a 1/3. Es retira del foc i es deixa refredar
5. Es posa sucre en una cara dels pinxos, i es dauren damunt la planxa ben calenta.
6. Es serveixen amb la part daurada cap amunt, i amb la salsa de taronja al costat.