

MILFULLS DE PATATA, POMA I FORMATGE TENDRE

	<u>Ingredients</u>
1 kg	patates del bufet
1 kg	pomes Golden
400 ml	crema de llet de 35% MG
200 grs	formatge tendre d'ovella
variati de verdures	mongetes, bròquil, espinacs, etc..
	oli d'oliva verge extra
	sal
	pebre
2	2 SAFATES que puguin anar al forn
1	MOTLLO metàl·lic d'anell no massa gran

Elaboració:

- Pelar les patates i tallar-les a rodelles fines amb la mandolina.
- Preescalfar el forn a 170°C.
- Folrar una safata amb paper de forn i on anirem superposant capes:
 - una capa de rodelles fines de patates
 - amanir-ho amb sal i pebre
 - per sobre un raig de crema de llet
 - repetir amb una capa de papates, salpebrar i crema de llet
- Enfornar a 170°C durant 40 minuts.
- Mentrestant pelar i tallar les pomes a quarts.
- Folrar una safata amb paper de forn i on anirem superposant capes.
- Col·locar els quarts de poma a la safata i amanir-ho amb un raig d'oli.
- Quan traiem les patates del forn i enfornem les pomes també a 170°C durant 30 minuts.
- Tallar les verdures en una juliana ben fina.
- Escaldar les verdures en aigua bullint.
- Un cop escaldades s'escorren.
- Saltejar les verdures a la paella amb una mica d'oli.
- Tallar el formatge tendre en làmines fines.

Muntatge del mil fulls

- Amb el motllo d'anell marcarem i tallarem porcions circulars de la làmina de patates. Tallarem EL TRIPLE de peces que plats s'hagin de muntar.
- Un cop tallades les peces muntarem un plat:
 - Col·locar el motllo d'anell sobre un plat i posar-hi un primer cercle de patates.
 - Al damunt una capa de pomes.
 - A sobre un segon cercle de patates.
 - Al damunt unes làmines fines de formatge tendre.
 - Per acabar el tercer cercle de patates.
 - Desemmotllar
- Repetir l'operació amb els altres plats.
- Per servir guarnim el plat amb un acompanyament de verdures saltejades.