



**MENÚ
INFANTIL
FILLOA ' 08**

**V FESTA DA FILLOA DA PEDRA
A BAÑA 2008**



V FESTA DA FILLOA DA PEDRA

**CANELÓNS DE
FILLOAS CON ATÚN**

SUSHI DE FILLOAS

**BROCHETAS DE
FILLOAS CON FROITAS**

**SÁNDWICH EN
ESPIRAL DE FILLOAS**

A BAÑA 16 MARZO 2008

MENÚ INFANTIL DA FILLOA 2008

APERITIVO

SUSHI DE FILLOA

Ingredientes:

- Surimi de cangrexo
- Ketchup
- Arroz cocido
- Maionesa
- Filloas da pedra

Elaboración:

Colocámo-la filloa na mesa e untar coa maionesa. Por encima o arroz, e colocar no centro o surimi. Botar un pouco ketchup e envolver coidadosamente. Cortar en toros duns catro centímetros.

1º PRATO

SANDWICH EN ESPIRAL DE FILLOAS

Ingredientes:

- Xamón Iork
- Cebola en aros
- Tomate en rodaxas
- Leituga picada
- Queixo barra
- Maionesa
- Brochetas
- Filloas da pedra

Elaboración:

Colocamos a filloa na mesa e poñemos enriba o xamón, o queixo, a leituga, o tomate, a cebola e a maionesa. Envolvemos con coidado, pinchamos coas brochetas e cortamos do grosor desexado.

2º PRATO

CANELÓNS DE FILLOAS CON ATÚN

Ingredientes:

- Pemento vermello picado
- Cebola picada
- Aceitunas
- Atún
- Maionesa
- Filloas da pedra

Elaboración:

Mestura-lo atún coa maionesa, a cebola e o pemento. Poñemos unha pouca mestura enriba dunha filloa e envolvemos. Colocar nos pratos e decorar con maionesa e aceitunas.

POSTRE

BROCHETAS DE FILLOA CON FROITA

Ingredientes:

- Froita (laranxa, mazá, amorodo, granada).
- Petta zzeta
- Zume de laranxa
- Brochetas
- Filloas da pedra en tiras

Elaboración:

Corta-las froitas en dados de 2x2 aproximadamente. Envolver cada anaco en tiras de filloa. Pincha-los paquetiños nas brochetas, alternando as froitas. Nun prato fondo colocar unha roda de mazá con petta zzeta ó redor. Pincha-las brochetas na mazá e botar o zume de laranxa enriba do petta zzeta, e....

iii SORPRESA!!!!