

CIRERES FLAMEJADES AMB AROMES DE QUERALT I GELAT DE VAINILLA

INGREDIENTS

- 500g cireres
- 200g gelat de vainilla
- 30g pinyons
- 100g aromes de Queralt
- Mantega

ELABORACIÓ

1. Treure els palets de les cireres i netejar-les amb aigua.
2. En una paella calenta amb una nou de mantega, saltar les cireres lleugerament i flamejar amb els aromes de Queralt.
3. Servir les cireres flamejades amb una bola de gelat de vainilla a sobre i un grapedet de pinyons.

OBSERVACIONS

També es pot preparar amb gelat de xocolata i afegir-hi altres fruits secs com avellanes o ametlles.

NOTES:

