



## **Cara de bleida**

### **Ingredients:**

4 salsitxes

12 xampinyons cuits

8 fulles de bledes

Puré de patata en flocs

25 olives negres

Un pebrot del “piquillo”

Mitja pastanaga

Oli

### **Preparació:**

1. Coure les fulles de bledes senceres durant set minuts i col·locar una en un plat.
2. Fer un puré de patates espès i cobrir cada fulla.
3. Daurar les salsitxes en poc oli i col·locar-les tallades en tres sobre el puré.
4. En un dels extrems posar un xampinyó, el qual serà la cara.
5. Fer els ulls amb olives, la boca amb pebrot del “piquillo” i el cabell amb pastanaga ratllada.
6. Fer els peus amb un parell d'olives.
7. Cobrir un altre fulla de bleida i rematar amb una mica de puré.

#### **Font:**

[http://www.serpadres.es/alimentacion/recetas-embarazo.html/recetas-embarazo.html?t\\_category=3&t\\_ingredients=&t\\_page=2&t\\_action=show&t\\_quickrecipe\\_id=39410](http://www.serpadres.es/alimentacion/recetas-embarazo.html/recetas-embarazo.html?t_category=3&t_ingredients=&t_page=2&t_action=show&t_quickrecipe_id=39410)