

Menu

- Preparar una ensalada



sy henakisoa + Rougail

gazpacho)

(Hoja de mandioca con cerdo y

Ravintoto

Receta 8 personas

Ingredientes:

- Hoja de mandioca 500g
- Carne de cerdo 1 kg
 - Sal, curry, Ajo
- Aceite (Olive o girasol)
 - Tomate 1kg
 - Vinagre o limón
 - Azucar
 - cebolla

Preparación Ravintoto

- Mezclar la carne de cerdo con sal, curry, Ajo dentro de una olla
- Echar aceite y dejar hervir en le fuego 30mn
- Echar la hoja de mandioca,
 - Mezclar bien con la carne
 - Esperar 10mn
- Poner 1 vaso de agua para que se cocina bien

Preparación rougail

- Cortar los tomates en cuadro
- O Triturar en un túrmix
- Echar vinagre, 2 cuch sal, 1 cuch de azúcar
- Mezclar
- Echar cebolla



Akondro nendasina + Salady

(Platano frita con ensalada)

Ingredientes

- Platano crudo o medio maduro
- Lechuga
- Pimiento
- Pepino
- 3cuchara de aceite o mantequilla

Preparación

- Cortar el platano
- Freir el platano en un fuego dulce



Godrogodro
(Pastel de arroz con Coco)

Ingerdientes 20 pers

- 1Kg harina de arroz o arroz triturado*
- 500g Azúcar
- 1l leche de coco
- 50 cl de agua
- 25g mantequilla, 1 cuch de aceite de oliva
- Polvo de Canella
- Sal

Preparación

Hacer caramelo : - Poner 150g de azucar en el fuego

- Mezclar con agua.
- Cuando se transforma en caramel, echar 1 vaso de leche de coco
- Mezclar y anadir un poco de aceite de olive para que el caramel no se engache en la olla

Preparar la pasta: - Echar 750g de harina
Poner un pizca de sal, anadir canella

- Mezclar con la leche de coco que falta
- Remover como hacer un bechamel
- Anadir azucar
- Echar la harina que falta, luego el caramelo

- Mezclar
- Poner en una bandeja
- Poner mantequilla en la bandeja o aceite
- Poner al horno

150 grado, 1hora

* (Arroz blanco,) dejar durande 1 dias el arroz anadido de agua.El dia siguiente quitar el agua, esperar que se seca, triturar para obtener la harina