

*Con A de animación*

## La receta

Del cuaderno de visitas de Miquel Guillem

### Salmón con laurel

Seleccionar un buen trozo de salmón o trucha, separar la piel con un cuchillo para poder introducir una hoja de laurel.

Freír en una sartén con aceite de oliva y mantequilla en proporción del 50% y cubrir la superficie del salmón con abundante sal marina gruesa.

Una vez frito, retirar la sal.

Pärn 2010

### Chucrut “pardita”

(versión Chucrut VT.IK 35)

Pato 2,4 kg

Cebada en grano 230 gr.

Chucrut 2,2 kg

Colocar todo en una olla con agua y sal hasta tener todo cocido.

12 de noviembre. 2010. Valencia

Traducido por **Miquel Guillem Romeu**

© Dibujos: Priit Pärn y Olga Pärn

# LÖHE LOORBERIGA

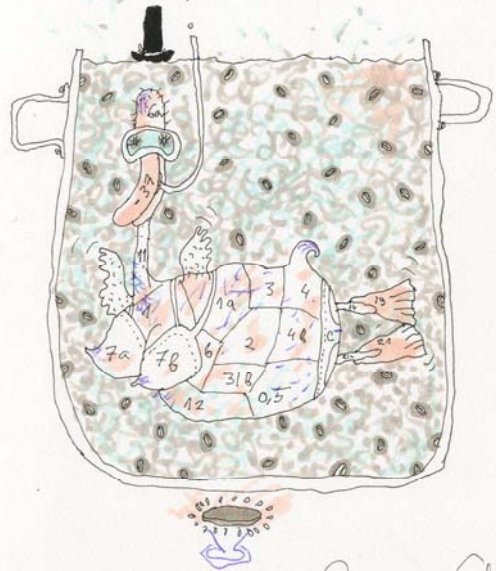


LÕIK LÕHET VÕI FORELLI, SISSELOIGE NAHA JA LIHA VAHELE, LÕHESE LOORBERILEHTI PEALE PÄRSI KIHT MEERISOLA VÕI OLIVIOLI SEGUS PRAABIDA ALT SUPERKÜPSEKS, PEALT TOONES, SOOL ARA (PÄRN 2010)

# Hapukapsas Pardiga

(VERSIOON HAPUKAPSAS VT. LK 35)

- PART 2,4 KG
- ODRARUUP 230 G
- HAPUKAPSAS 2,2 KG
- ☒ VESI - VEIDIKE



12 november. 2010. Valencia.

VÄRVIMISTÖÖLINE P. PÄRN - osatööajaga