

## **Entrant de pera, pinya, taronja i clementina amb salsa picant**

per a 4/6 racions

### **Les fruites**

200 g de pera pelada i a talls regulars d'uns 2 cm.

200 g de pinya pelada i a talls regulars d'uns 2 cm.

200 g de taronja a grills, sense la pell fina

200 g de clementina pelada i a talls regulars de 2 cm.

### **La salsa picant**

30 g de vinagre de Jerez

15 g d'all picat

1 bitxo menut picat (sense les granes)

90 g de salsa de Soja

90 g d'OOVE

45 g de porro picat menut

20 tiges de porradell picat menut

sal i pebre blanc

## **ELABORACIÓ**

**La salsa picant:** En un caçó amb un fil d'oli sofregiu el porro fins que sigui cuit i lleugerament daurat. Afegiu-hi l'all i el bitxo i continueu el sofregit 1 minut més i deixeu-ho refredar al mateix caçó. Quan sigui fred afegiu-hi el vinagre, la soja, l'oli, el porradell picat, la sal i el pebre i reserveu-ho a la nevera.

**La fruita:** Disposeu la fruita als talls regulars, separeu-les per famílies per poder repartir-les molt bé.

**Presentació:** poseu en un bol les fruites mesclades i amaniu-les per sobre amb la salsa picant.