

Crema de carbassa i portobello



Vaig trobant receptes noves de crema de carbassa. En aquest temps en tenim moltes a casa i sempre la mateixa recepta acaba avorrint. A veure si us agrada aquesta.

Hem fet servir una carbassa d'aquí, aplanada, rugosa i enfosquida.

Per a 4 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – 500 gr. de carbassa
- – 1 patata petita
- – 1 ceba
- – 300 gr. de bolets portobello
- – Estragó
- – Brou de verdures
- – Pipes de carbassa
- – Oli d'oliva, sal i pebre negre

▪ – Cibulet



Elaboració:

PAS 1: Renteu, peleu i tal·leu a trossets la carbassa, la patata i els bolets.

PAS 2: Tal·leu la ceba fina.

PAS 3: Poseu en una cassola, tapada, la carbassa, la ceba i els bolets amb unes gotes d'oli i un pessic d'estràgó, 9 minuts. Reserveu alguns bolets saltats per acabar el plat.

PAS 4: Afegiu-hi el brou de verdures i deixeu-ho 15 minuts.

PAS 5: Tritureu-ho, rectifiqueu de sal i pebre i serviu-ho amb unes pipes de carbassa torrades per sobre, els bolets que hem reservat i una mica de cibulet.







www.lamevacuina.cat



www.lamevacuina.cat



Bon Profit!