

Crema de carbassa



Aquesta recepta me la va passar la Mari. Ens la va fer l'any passat per Halloween i la vaig trobar boníssima. Ella la fa amb la Thermomix, jo tinc l'Iber Gourmet.

Per a 4 persones

Temps: 1 hora i 40 min.

Ingredients:

- – 100 gr. de ceba
- – 100 gr. de porro
- – 30 cc d'oli d'oliva
- – 600 gr. de carbassa
- – 100 gr. de patates
- – 280 cc d'aigua
- – Sal
- – Parmesano ratllat, pernil salat (opcionals)



Elaboració:

PAS 1: Pelem i tallem la carbassa i la patata en daus i reservem.

PAS 2: Posem la ceba, el porro i l'oli a l'Iber i el trocejem a velocitat 5. Després la sofregim durant 10 minuts a 100º a velocitat 3 1/2.

PAS 3: Afegim la patata, la carbassa l'aigua i la sal. Triturem amb impulsos. Compte amb el tamany de la carbassa que és molt dura i costa de trossejar.

PAS 4: Un cop fet aquest pas programem a velocitat 1 1/2 durant 30º a 100º i ella soleta es va fent.

Per la quantitat d'aigua de la recepta surt bastant espessa. Vaig afegir un got més i li vaig donar un parell de tombs que es mesclés.

Per acompanyar hi pots posar pebre negre o parmessano ratllat i desfet dins la crema, també hi pots posar uns tallets de pernil salat passat per la planxa. Servit en copa queda "espectáculo sensación!"

