

Crema de carbassó



També és un plat senzill, de tota la vida. Per cuinar entre setmana amb les presses dels horaris partits.

Per 6 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – 1 carbassó
- – 1 patata
- – 1 ceba gran
- – 1 all porro
- – 2 quesitos
- – Sal i oli
- – Pa normal o sense gluten per fregir (opcional)



Elaboració:

PAS 1: Rentem, pelem i tallem les verdures. La ceba i l'all

porro el posem a sofregir amb una mica d'oli i un cop comença a enrrossir posem la resta de verdures amb aigua en una olla amb una mica de sal. La fem bullir 20 minuts.

PAS 2: Passem les verdures pel minipimer sense treure de l'olla. Afegim 2 quesitos i acabem de passar la crema.

PAS 3: Mentres es refreda una mica, tallem unes quantes llesques de pa i les fem a quadradets.

PAS 4: Posem oli en una paella petita o caçó de fregir i quan sigui calent afegim els crostons de pa. Serà quasi entrar i sortir, es fregeixen de seguida.

Podem presentar el plat amb els crostons a banda per anar afegint. A nosaltres també ens agrada trobar bocinets de quesito.





Bon Profit!